

Panaderia

VOL.25

<http://www.panaderia.co.jp>



日本のこころ
ざ・あんぱん

Organic

~大地のめぐみを味わう~

La splendeur

ラ スプランドゥール

2006年7月、新たなパティスリーが誕生しました。場所は東急池上線久が原駅より徒歩1分以内という好立地。シェフの藤川浩史さんは「オテル・ドゥ・ミクニ」でシェフパティシエを務めていたという実力派です。どのケーキもそれぞれのパーツが自らの役割を果たし、しっかりとした甘さ、酸味、苦みなどを主張、しかしそれらが合わさり一つになった時のバランスは絶妙です。例えば「キャラメル サレ」は、極限までキャラメルを煮詰め甘さを排除、その分ヘーゼルナッツクリームやアプリコットジャムで甘さがプラスされています。しっかりとした重厚なケーキなのに、甘すぎず軽くどんどん食べ進められるのは、藤川シェフの技術のなせる業。「お菓子は味重視」と断言する藤川シェフですが、ショーウィンドーを飾る約20種類のケーキたちは見た目も美しく、視覚的にも十分楽しませてくれます。

「素材をどのように加工して素材以上にどうおいしくするか、『パティシエの価値』というものを常に考えています」そんな飽くなき探求心を持つ藤川シェフに今後も期待大です!



アルモニ ¥450

キャラメル サレ ¥400



彩りも美しいケーキたちにうっとり

のどかな住宅街に“輝き”を放つ
本格的パティスリー

ause Nouvelles Délicieuse おいしいニュース

d'une rareté

デュヌ ラルテ

オープンから5年。他には無い“類まれな”パンで鮮烈なデビューを果たした「デュヌ ラルテ」が、8月にリニューアルオープンし、杉窪章匡シェフを迎えて全てのパンが新しく生まれ変わりました。例えば驚異鳥脂を使用した「フガス ドワエ ラール」や、立方体の形をした卵不使用のブリオッシュ「キューブ ベー」など、驚きや楽しみがつきないパンたちは、シェフとスーパーバイザーを務める浅野正己氏との絶妙な駆け引きの中から生まれるもの。「型に入れたクロワッサンを作ってみたら?」「甘くないパウンドケーキってのはどう?」既存の考えや製法を崩すところから始まるそのスタイルは、お菓子作りにも反映されています。「僕たちが目指しているのはガストロノミクなパンとお菓子。パンもお菓子も料理そのもの。その点から見ていくと毎日発見はつきません」

新しいソバ屋のあり方を提案し、常に進化を続ける「デュヌ ラルテ」から目が離せません!



リニューアルに伴い、スイーツ類も充実



キューブ ベー ¥120



フガスドワ エラール ¥280

“類まれな”パンとお菓子は
現在も進化中

Contents

Panaderia vol.25

(表紙)「ジャン＝ポール・エヴァン」の
ショコラフランボワーズとマカロン

Panaderiaとはスペイン語で「パン屋さん」を意味します。

Panaderiaでは、パンやお菓子に関するおいしい情報を、常時発信しています。
詳しくは<http://www.panaderia.co.jp>をご覧ください。

2 オーガニック特集

～有機チョコレートが

おいしい!～

～エクアドル探訪記～



12 ざ・あんぱん

17 北海道

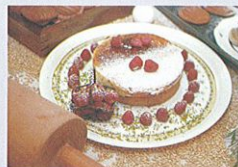
～日本の豊かな
恵みを求めて～



20 凝固剤特集

～え?こんなところにも!?凝固剤の可能性～

～実験 凝固剤のウソホント!?～



24 パナデリア講習会

「オ・グルニエ・ドール」
西原金蔵シェフを迎えて

Publisher	三宅 清	Supervisor	三宅 眞弓
Panaderia Staff	吉澤 友佳子 塩見 充代 やぎ あすか 井上 きよみ	Designer	大久保 美智子
		発行所	パナデリア事務局
		印刷・製本	小川印刷株式会社

パナデリア事務局
〒107-0061 東京都港区北青山3-10-8-4F
Tel:03-3400-2744 Fax:03-5766-3537
E-mail:Sysop@panaderia.co.jp

©2006 Sierra system Inc.
Printed in Japan

本誌掲載の記事、写真、イラストなどの
転載を禁じます。 定価 630円

本誌掲載の記事、写真、イラストなどの転載を禁じます。製本には十分注意しておりますが、万が一、落丁、乱丁などの不良品がございましたら、事務局までお送りください。お取り替え致します。

パンやお菓子の好きな方、大募集!

ただいまパナデリアでは会員を募集しています。すでに会員の方は、ぜひお友達にもご紹介ください。ご入会には郵便振替のご利用をお願い致します。入会金1,000円と年会費3,000円の合計4,000円をお振込みください。(恐れ入りますが、振込手数料はお客様負担とさせていただきます。)

パナデリアのホームページでは、パンとお菓子の情報を毎週更新中!その他、講習会や試食会などイベントのお知らせもしています。メールアドレスの登録をされていない方はご一報ください。メルマガを毎週発行しています。お申し込みは、sysop@panaderia.co.jpまで。

クレジットカードのご利用が可能になりました。すぐに会員専用ページをご覧になりたい方は、パナデリアウェブサイトよりお申込ください!

(お振込み方法)

○口座番号 00130-7-396763 ○加入者名 パナデリア

○通信欄に名前(ふりがなを忘れずに)、郵便番号、住所、電話番号、生年月日、(お持ちの方は)メールアドレスをご記入ください。

(ご意見・ご要望もどうぞ)

シニフィアン・シニフィエ



本日のおすすめプレート。食べごろチーズやドライフルーツ、ワインと共に

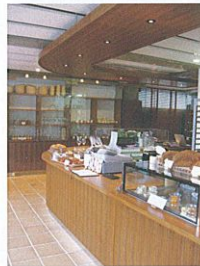


ワインセラーも完備

東京都世田谷区下馬2-43-11
TEL:03-3422-0030
営業時間:11:00~19:00
定休日:火曜日・第1、第3月曜日



グ・ドゥ・オートヌ
¥470/100gまたは¥2,200(一本)



ドイチェ ヴァイスハイト
ホール¥1,400 ハーフ¥700
スライス¥170/100g

自然光が差し込む広々とした店内で
パンを楽しみたい

”物語のあるパン”は
力強く記憶に残る味わい



お客さまにはお年寄りや男性客なども多い



ギフト用のBOXも豊富に揃います

東京都大田区南久が原2-1-20
TEL:03-3752-5119
営業時間:10:00~19:00
定休日:水曜日

Nouvelles Délicieuse

Nouvelles Délicieuse

Nouvelles Délicieuse

Nouvelles Délicieuse

Aux Petits Gourmands

オー・プティ・グルマン



シェフのスペシャリテ、ビスキュイ・ド・サヴォア ¥700は
贈り物にも最適



カフェノア ¥380



タルト・ブリュイ ¥380



表にちょっとしたカフェスペースが
あるのもうれしい

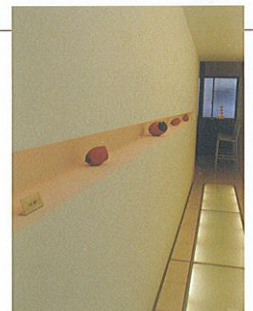
フランスの伝統菓子がぐんと身近に感じられるお店、それが町田市南成瀬にオープンした「オー・プティ・グルマン」です。オーナーパティシエの阿部政樹さんは「オーボンヴェータン」で5年間勤務した後、伝統菓子に魅せられフランス・サヴォア地方で修業されたという方。

同じくパティシエの奥様と二人三脚のお店は、木の温もりが感じられるかわいらしい雰囲気です。ケーキや焼き菓子以外にも、ショーケースの上にはクラシックな数種類の伝統菓子が並びます。「古典的なルセットに店のオリジナリティーを出すようにしている」と言う阿部シェフが作るそれらのお菓子は、例えば、サヴォア地方の伝統菓子「ビスキュイ・ド・サヴォア」にレモンの皮を入れたり、「コンヴェルサシオン」の中に自家製フランボワーズジャムを入れるなど、しっかり「オー・プティ・グルマン」の味に仕上げられています。週末にはヴィエノワズリーやポロネーズ、サントノールなども登場するそう。さらに、今後はチョコレートを始め今以上に種類も増やしていく予定とのことなので、ますます訪れる楽しみが増えそうです。



アンティーク風の棚もお店の雰囲気にぴったり

みんなが”小さな食いしん坊たち”になれる
温かな空間



店内にはアート作品が並び
ギャラリースペースも



白い角皿の上の個性的な
パンたちに目移りしそう

東京都港区南青山6-13-9-2F
TEL:03-5464-2604
営業時間:11:00~20:00
定休日:水曜日

安心で安全、でも、高いわりにおいしいくない。
有機食品の世界ではこんなイメージが
定着しつつある。ところが…。

そんな既成概念を覆してくれたのが、
ある有機チョコレートとの出会い。

有機食品は今、確実に進化している。

その現状を伝えるため、

パナデリアがしかけた講習会、

”有機チョコレートの可能性”。

気になる参加者の反応はいかに?!

きっかけは昨年10月末、パリで開催されていたサロン・ド・ショコラ会場を訪れた時のこと。150近くもあるブースの中で、ある有機チョコレートが目にとまった。

「おお、これはうまい！」

カカオの力強い風味と香り。インパクトのあるシャープな切れ味。一般のチョコレートにも引けをとらない、こんな有機チョコレートがあつたなんて、それまでのイメージを一新するおいしさに、正直、驚いた。そのチョコレートの名は「カオカ」。1993年創業のフランスのオーガニックチョコレート原料メーカーだ。

「何よりも大切なのは、カカオ生産者たちとの信頼関係を築くこと。こちらの熱意を伝えるとともに彼らの声に耳を傾け、丸となつてカカオを育てています」

サロン・ド・ショコラ後にお願したインタビュ時に熱く語っていたカオカ社長のアンドレ・ディベール氏。彼はまた、最近希少となりつつある、カカオの原種の再生にも熱を傾けているという。

更に、パティシエ御用達のフランス「ヴァローナ」社でも、昨年、有機チョコレートを発売。有機認定機関の認証を受けた農園で栽培された、良質なカカオを使用したチョコレートは、ヴァローナならではの風味のよさを追求している。

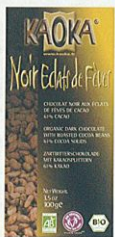
”安心で安全、しかもおいしい”、“確実に進化を遂げている有機チョコレートの世界。とはいえ、これらのチョコレートを使ったケーキや焼き菓子は数えるほどしか見かけないのが現状だ。そこで、皆に有機チョコレートのおいしさを知ってもらえたら…との願いから、有機チョコレートを使った講習会を開催することに。チョコレートについて語っていたくなく、この方しかないといふ、早速、ショコラティエ第一人者の土屋公二シェフのもとへ。「ミゼドゥ・ショコラ」テオプロ



1. 作業段階でも、2種のチョコレートによる特性の違いが明らかに
2. テンパリングの出来はチョコレートの流度でチェック
3. シェフのテクニックや巧みなトークを楽しむ参加者たち
4. リズミカルな手さばきにも注目
5. 艶々のボンボン・オ・ショコラが完成!

トがおいしい!

ショコラ・ワール・オ・エクアドル・
フェーヴ・ドゥ・カオカ61%



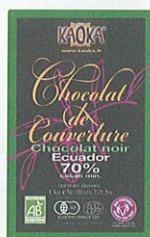
カオカニブを散らしたタブレットは
ビターでキレのある味わい。コリコ
リとした食感とほろ苦さがアクセシ
ンに

ラ・ペバ・ドゥ・オロ80%



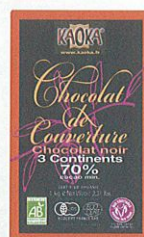
エクアドルで採れる限定品種を使用。
カカオバターを追油していないため、
カカオ豆本来のおいしさを味わえる。
シャープな口溶けも魅力

エクアドル70%



エクアドル産(ナショナル種)の
特徴である、繊細で爽やかな芳
香が広がる。カカオマスにカカオ
バター、カソナードを配合

三大陸61%
三大陸70%



芳香豊かなエクアドル、力強いマ
ダガスカル、フルーティーなバヌア
ツの3種をブレンド。粘性と流動性
があるため、コーティングに最適

KAOKA

カオカ社

1993年創業。フランス生まれの
世界でも数少ないオーガニック専
門チョコレートメーカー。カカオ豆
の栽培からチョコレートの製造ま
でを一貫して管理する独自のシス
テムにより、安心、安全、かつ高品
質な製品を供給することが可能に。

厳選されたカカオ豆と高い技術
力からなる、繊細で力強い味わい
を楽しみたい

マの土屋公二シェフのボンボン・オ・ショコラを楽しむ会
有機チョコレートの可能性」はこうして幕を開けた。

「今回の講習会、最初は断ろうかと思っていたんです。何
故って、有機チョコレートはまずいと思っていたから」

会場に集結したパナデリア会員20名を前に、土屋シェフ
はこう本音を打ち明けた。この時、おそらく参加者も同
じ気持ちを抱いていたに違いない。パナデリアが参加者に
アンケートをお願いしたところ、大半が「有機チョコレート
は高くてもぜひ購入したい」と答えていた事実からも
それはうかがえる。

しかし、実際にはどうなのだろうか。この謎を解くた
めに、土屋シェフはあるものを準備してくれていた。それ
は、白い容器に入れられた8種類のチョコレート。商品名
などは切書かれていない、目隠しされたチョコレートであ
る。

「始めに、チョコレートのブラインド・テストを行います。こ
こに用意した8種類のチョコレートは全てカカオ分70%前
後のもの。この中には有機チョコレートがいくつか含まれて
います。目隠ししてあるのは、ブランド名が書いてあると、
どうしても先入観にとられてしまつてしまうから。本当におい
しいチョコレートは何なのか、私も皆さんと一緒に検証してい
きたいんです」

甘さ、酸味、苦味、カカオの香り、口溶けの良さ、余韻の
長さ、特徴ある風味…ショコラ評価表に記入する項目は
全部で7つ。五感をフルに働かせて味わう、チョコレートの
テイステイキングはワインのそれともちよつと似ているかもし
れない。シェフも参加者たちも、ブランド名に左右される
ことなく、真つ白な気持ちで真剣にチョコレートと向き合
った。そこで得られた結論とは…?

テイステイキングした8種類のチョコレートの内訳は次の
通り。先にあげたカオカとヴァローナの有機チョコレート2
種、それ以外はフランスや日本、ベネズエラなどのチョコレ
ートメーカーやショコラトリ（オペラ、ミシェルクルセル、
エルレイ、カカオバリー、富士製油、ロマン、6種。このうち、
2種類のチョコレートに関しては、口溶けが悪い、“気にな
る臭いがある”などの理由でほとんどの人が“あまり好み
ではない”と回答。しかし、それ以外に関しては完全に評
価が分かれる結果となった。さて、肝心の有機チョコレート
についてはどうだろう。こちらも他のチョコレート同様に、
“おいしい”と答えた人がいたと思えば、“特に好みではな
い”と答えた人など様々。ただ、“有機チョコレートがこんな

おいしいとは思わなかった“という意見ではだいたい一致していたといえる。

ティースティングで舌を鍛えた後は、いよいよ土屋シェフのモンスターシェンへ。今回作っていたくボンボン・オ・ヨコラ(以下シヨコラ)は、「トリュフナチュール」と「ボンボン・オ・シヨコラ・パッション」の2種。材料としてカオカ社「カオカ70」とヴァローナ社「カオ克蘭デ70」の有機チヨレートそれぞれ使用し、合計4種類、更に焼き菓子も願ったところ、「カオカ70」で「フィナンシェ・シヨコラ」を作っていただけのことになった。

シヨコラって材料も少ないし、作り方だってすごく単純なんです。見るほうは退屈だよね、きつと笑」

チヨレート、生クリーム、バター、転化糖、そして風味付のフルーツや洋酒など、材料は多くても数種類。それらを混ぜ合わせてガナッシュを作り、まわりをチヨレートでコーティングしていく。確かに華やかな生菓子に比べると、材料やプロセスはいたってシンプルに思えてしまう。けれども、それほど単純ではないことは、シェフの真剣な表情が物語っていた。例えば、乳化について。ガナッシュを作る際には、溶かしたチヨレートに温めた生クリームを加えて混ぜ、乳化させていく。油分と水分が綺麗につきなり、マヨネーズのように艶々の状態になればとりあえず乳化は成功。ただしそこには、素人目にはわからない“乳化の程度”というものが存在していた。

つまり、乳化が“できて”いる、“できていない”の2種類ではなく、“5割の乳化”や“7割の乳化”など、たくさんのはれた状態があるわけなんです。その微妙な状態によって、口当たりも変わってしまう。手で合わせるだけだと乳化の状態が弱いので、店では業務用バミックスや真空調理の容器などを使ってよりしっかり乳化させます」

更に、微妙な温度差に反応する繊細な感覚も必要不可欠。例えば、ガナッシュをコーティングする際に欠かせないチヨレートのテンパリング。このテンパリング完了時の温度が1℃異なるだけで、コーティングの厚みが変わってしまふのだという。温度が高いほど薄くコーティングすることが可能になるけれど、35℃を超えると最適な結晶が崩壊してテンパリングは失敗してしまうから注意が必要だ。土屋シェフの場合、目指すのはテンパリングが壊れる寸前の33℃。ただし、温度計は使用しない。チヨレートをボウルの上から落として、その流度で温度を判断する見事な手だ。ときに、会場からは溜息が漏れた。

シヨコラが固まるのを待つ間にフィナンシェ用の生地を

ヴァローナ社

1922年の創業以来、その品質の高さに定評のあるフランスのヴァローナ社からは、“これまでのオーガニック食品の既成概念を覆す”という、有機チョコレートが誕生。有機認定機関の認証を受けた農園で栽培されたカカオ豆を使用し、既存のクーヴェルチュールと変わらぬ優れた味わいや風味のよさを追求している。

カオグランデのタブレット
はブラックチョコレートと
ミルクチョコレートの2種
類を用意



フルーティーで力強い酸味と焙煎カカオのほろ苦さが特徴。その特徴は、他の素材と合わせると、より鮮明に現れる。



有機チヨコレ-

しっとりとして香りも良いが、チョコ
レートの特性は捉えにくかった。ガト
ーショコラなどの特徴が出やすいレ
シピでも試してみたい

パッションフルーツのトロピカルな酸味にチョコレートの酸味が重なり合い、鮮烈な味わいに。チョコレートのビターでスモーキーな部分も引き出された個性的な一品

初めにチョコレートの酸味を感じ、
続けてパッションフルーツの爽や
かな酸味が追いかける。カオカ70
のフローラルな風味がフルーツの
酸味にマッチングした仕上がり

フルーティーな酸味と後から立ち上るスモーキーな香りが特徴。カオカ70と比べるとまったりとした口当たりでコクのある味わい

口に入れた瞬間、インパクトのある
力加の香りが広がる。まろやかで
ありながら力強さを併せ持つ、奥行
きのある味わいが魅力。また、キレ
の良い点でも評価が高かった

と、土塵シエフ。

本当においしくて安全なものは何だろう——有機という言葉に左右されることなく、私たち自身で見極める目を養わなければならない、その時期がやってきている。

と、土屋シェフ。

「有機チオコレートは一般のチオコレートにも引けをとらないレベルにまでできているような気がします。値段のことなど課題もありますが、ひとつの選択肢として考えてもいいのでは？」

た、こう考えることはできないだろうか。

「ているのでは？」

何をしていても有機というルールさえ守っていれば安心・安全だと思わせたり、「有機」という言葉をブランド的に使用する”ことで業者が高く売りつけたりする、そういったムードがあることは否定できないかもしれない。しかし、純粋にいいものを作りたいと願う作り手たちが試行錯誤を繰り返したら無農薬の有機栽培にたどり着いた、そして結果的に安全でいいものが手に入るようになった

ているのでは？

「有機材料を使う意味は何だろう?」「有機という言葉が独り歩きしていて、マーケティング戦略のために使われ

た今回の講習会。その一方でこんな声も

いのではないだろうか。

有機チヨコレートのレベルの高さを実感することとなつ

いのではないだろうか。

まっていた。有機チヨコレートとひと口に言っても、その味はいは千差万別。”一般のチヨコレート同様に、個性的でおいしい有機チヨコレートも存在する“そう確信した参加者も多い

「まろやか、それでいてパンチもある」「香りが強くて、キレがあるところがいい」

4種類のシヨロと1種類の焼き菓子のうち、最も人気が高かったのが「カオカ70」の「トリュフ・ナチュール」。洋酒などを加えないシンプルなレシピが、カオカ力の強さを充分に引き出してくれたようだ。対して「カオグランド70」はヴァローナらしいフルーティーな酸味が際立ち、「カオカ70」との違いは歴然。酸味や苦味などのバランスが考えられたヴァローナらしい味わいに仕上がっていた。その他のシヨロや焼き菓子に関しても、「チヨレートの酸味とパッシヨンの酸味がうまくマッチしていた」「チヨレート自体をテイस्टイングした時よりも、加工した後のシヨロや焼き菓

「まろやか、それでいてパンチもある」「香りが強くて、キレがあるところがいい」

作り、焼成。やがて会場内は甘いチョコレートの香りで満たされていく。フィナンシェが焼き上がったら、さあ、いよいよお楽しみの試食タイムに！

有機にまつわるQ&A

自然食品店やスーパーなどでよく目にする

「有機」や「オーガニック」という言葉。

“無農薬”“安心”“安全”などのイメージが

定着していることから、健康を意識する人々の間で年々関心が高まりつつあります。けれどもその一方で

“そもそも有機って何を意味するの?”

“なぜ有機が必要なの?”こんな声があるのもまた事実。

そこで、有機に関するクエスチョンに、

ここでまとめてお答えしましょう!

Q1

有機ってどんな意味?

有機(英語では「オーガニック」とは「生命力を有するもの」「生きていてるもの」の意味。そして、命あるものが強く結びついている状態を「有機的」といいます。田んぼや畑の土の中に落ち葉や排泄物などを入ると、微生物が分解してくれてふくらとした栄養状態の良い土になります。良い土壌で太陽や雨の恵みをたっぷり受けた野菜や穀物は、おいしいのはもちろん、丈夫で栄養満点。こうした食物を食べれば、私たちは毎日を健康に過ごすことができます。このように、地球に住む全ての生き物と手を結び、自然と調和しながら自然の力を活かして生産しようというのが、今注目されている有機農業運動の考え方なのです。

Q2

有機農業はいつ始まったの?

欧米でも日本でも、有機農業は近代農業に対する批判をきっかけに生まれたもの。日本ではもともと、自然を活かした自給自足の農業

Q3

有機食品にはどんなものがあるの?

有機食品とは、有機的な方法で作られた食品のこと。その中でも野菜、米、麦、雑穀、果物などの農産物が「有機農産物」、それを加工した食料品が「有機農産物加工食品」と呼ばれています。また、数は少ないものの有機畜産で作った肉、卵、牛乳などの「有機畜産物」というものもあります。これらの食品については、農水省が栽培方法などに関する具体的な規定(JAS規格)をJAS法の中で定めています。このJAS規格に適合した製品に限って、有機JASマークの貼付と、「有機」「オーガニック」などの表示が認められているのです。

Q4

何故有機JASマークが必要なの?

有機栽培が幅広く取り組まれるようになった結果、店頭で「有機」の表示が氾濫するようになりまし。その中には有機栽培ではないのに勝手に「有機」と表示してあるものも。こうした混乱を交通整理する目的から、2001年に有機表示の規制が開始されたのです。ちなみに、有機JASの認定を受けている農産物は、全体のわずか0.15%。有機農家は経済

Q5

JAS法の中身は?

JAS規格に定められている有機JAS食品の生産方法についての概要は表1のとおり。具体的には、例えば有機農産物なら畑の土に禁止された農薬や化学肥料を使用しないこと、畑や施設・用具などに農薬や化学肥料の飛散・混入がないこと、病虫害を予防するのには農薬に頼らないことなどといった基準をクリアする必要があります。とはいえ、農薬や肥料については「やむを得ない場合」に限り、規定のものを使用することが認められているのも事実。有機栽培と聞くと「無農薬」「無化学肥料」などをイメージしがちですが、実際には必ずしもそうとはいえないようです。

Q6

前頁の有機チヨコレットにはどんな決まりがあるの?

今回の特集で取り上げた有機チヨコレットのパッケージを見ると有機JASマークも添付

(表1)

有機農産物	・種まき又は植え付け前3年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培する ・栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない ・遺伝子組換え技術を使用しない
有機畜産物	・飼料は主に有機の飼料を与える ・野外への放牧など、ストレスを与えずに飼育する ・抗生物質等を病気の予防目的で使わない ・遺伝子組換え技術を使用しない
有機加工食品	・化学的に合成された食品添加物や薬剤の使用は極力避ける ・原材料は水と食塩を除いて、95%以上が有機食品である ・遺伝子組換え技術を使用しない

Q7

外国産と国産の有機食品に違いはあるの?

有機認定マーク



有機食品については、世界各国でそれぞれ独自に規定を定め、日本の有機JASにあたるような有機認定マークが添付されています。例えばイギリスの「ソイル・フロンティア」、フランスの「AB」などがそれ。また、「エコセール」のように国際的な統一基準を制定している認定機関もあります。更に、一定の条件を満たしていれば、輸入食品に有機JASマークを添付することも可能。認証制度が開始された2001年以降には、中国やアメリカなどからの冷凍有機野菜や加工用有機大豆の輸入が増加しました。国内産のものよりも安く提供できるというメリットを持ったこうした輸入有機食品は、今後も増加することが予想されます。その一方で、長距離の輸送を伴う輸入食品は、環境を配慮したものづくりという有機運動の理念から外れてしまうのでは、といった声も上がっています。

Q8

有機JASマークのない有機食品もあるのでは?

有機栽培をうたった製品の中で、有機JASマークが貼付されていないにもかかわらず、「有機○○使用」「有機○○入り」などの表示を目にしたことはありませんか?これらは、有機JASの認可を受けていない一般工場加工や包装されている一部の原料のみが有機JASであったり、などの理由で認可が得られていない製品。

この他にも、有機JASの認証を受けていない、隠れた有機食品“というものがあります。例えば野菜を例にとってみると、民間機関が生産方法や品質についての独自基準を設けて農家から仕入れて販売していたり、有機JASの認証をとっていない個人の農家でも有機的に作物を育てていた。こうした農作物は、マークがなくても充分安心して食べられるもの。有機食品といってもその内容は様々です。何種類もの表示が店頭で混在しているため、消費者にとってはまだまだ理解しにくいというのが現状でしょう。

Q9

有機運動の未来はどんなもの?

有機運動の目的は自然の営みに逆らうことなく、安全でおいしいものを食べることにあります。そのためには何を目標にしていけば良いのでしょうか。それはひとつには、作り手、それを運ぶ人、売人、買う人たちがしっかりとつながっていく中で、食べものを手渡していくような仕組みを作ること(トレーサビリティ)。また、例えばコーヒーやチヨコレットなどの輸入食品については、生産者側と消費者側が手を取り合い、意識を共にすることで持続可能な社会を目指していくこと(フェアトレード)などが挙げられます。国や生産・販売者だけでなく、私たち消費者の意識も変えていくことが求められているのです。

体に優しい素材を使ったパンとお菓子

普段何気なく口に入っているパンやお菓子の中にも、有機や無農薬、減農薬栽培で作られた素材は意外とたくさんあります。あなたも近くのパン屋やケーキ屋をのぞいてみませんか？安心・安全でおいしいものにきっと出会えるはず



オーガニック
レーズン
(ノヴァ)

芽吹き玄米食パン ¥393 (Le pain au naturel・Café SORA)

ノン・オイルコーティングの天然ドライレーズンから作った自家製酵母を使用。農薬等で表皮が侵されていない為、安心、かつ力強い菌になるのだそう。秋田こまちを原料とした芽吹き玄米石臼粉の食パンは、しっとりもちもちしながら、歯切れの良い独特の食感。旨みたっぷり。



プチ空我

¥157 (パンビオロジック 空我)

おいしさを追求した結果、有機にたどりついたという空我。自家製葡萄酵母を使った生地にオーガニックのドライフルーツとナッツ入りのパンは、オーガニック素材の優しい甘さや柔かい酸味、清々しい香りが活かされている。



オーガニック
クルミ



オーガニック
山葡萄



有機国産
いよかんピール

京都宇治産オーガニック抹茶を使ったケーキ ¥1,575 (マダムミクニ)

農薬汚染の無い選定茶園で作られた石臼挽きのオーガニック抹茶は、添加物等の不純なもの一切入っていない為、素直で爽やかな苦味が特徴。この抹茶の風味を活かせるように、甘さは控えめ。また、うぐいす鹿の子と小豆鹿の子を入れて、食感にアクセントをつけている。



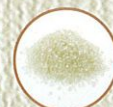
オーガニック抹茶
(永田茶園)

大地のプリン「ウ・オ・レ」 ¥289 (ラ・テール洋菓子店)

放牧自然卵・低温殺菌ジャージー牛乳・オーガニックシュガー・オーガニックバニラビーンズで仕上げたプリンは、素直な味わいとなめらかなさが魅力。精製度の低いオーガニックシュガーを使うことで、さとうきび本来の香りが活かされたコクのある甘さに。



スリランカ産
オーガニック
バニラビーンズ



アルゼンチン産
オーガニック
シュガー

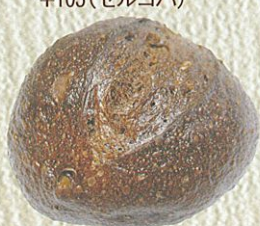
ココアとくるみのパン ¥105 (ゼルコバ)



オーガニック
クルミ



オランダ産
オーガニックココア



EM農法の
かぼちゃ

かぼちゃのパン ¥105 (ゼルコバ)

国産小麦やEM農法で自家栽培した野菜など、身近にあるものや好きな素材を使ってパンを作成。旬の南瓜を使って野菜本来の自然な甘みを活かしたパンや、オーガニックココアで作った柔らかな苦味のパンなど、どれも体にすっと馴染むナチュラルな味わい。

MARUバゲット ¥315 (ユー・ハイム・ディー・マイスター 丸ビル店)

フランスの職人から高い評価を受けているピオロジックの石臼挽き小麦粉はミネラルやビタミンが豊富で香り高いもの。こんがり焼けたクラストの弾けるような香ばしさ、噛み締める度に広がる力強い旨みが印象的なバゲットは、この粉と長時間発酵による製法から生まれる。



フランス産
無農薬小麦粉
(ル・ムーラン・
デコロニユ・
ルコック)



有機チョコレート
(カカオ)

カカオプリン ¥450 (ラ スブランドール)

エクアドル産のカカオ70%有機チョコレートは繊細かつ力強い風味が魅力。そのチョコレートの味わいを最大限に楽しんでもらう為、プリンはクリームを控えめた配合に。キレのあるプリン、そしてチョコレートコーティングしたチュイルカカオのトッピングがインパクトのあるおいしさ。



オーガニックドライフルーツ・ナッツ入りのフルーツケーキ「黒木の実」

素材、旬、鮮度を大切にしているのは、パン屋「フレンチエリー・ラ・テール」やレストラン「テール・メゾン」でも同じこと。こんなにおいしい食材を作ってくれてありがとう、そんな作り手に対する愛情と感謝の気持ちを忘れずにいたいですね。



アルプス産
無農薬小麦粉
山梨産のコン
チユール

大地の恵みを活かした フレッシュなおいしさを



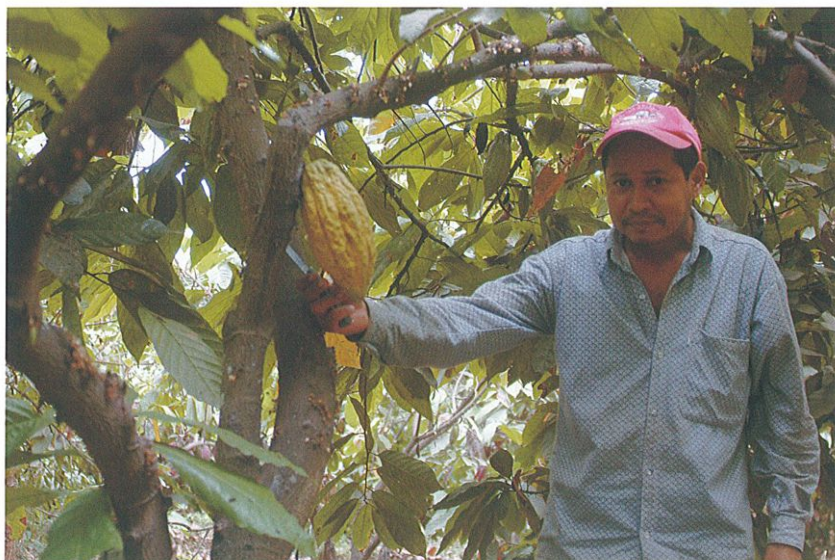
中村逸平シェフが
目指すのは、安心・安全で
体に優しいお菓子作り。
自然の素材を活かした
シンプルなおいしさを
追求しています

今から9年前、お店をオープンする時に考えたのが、お客様に安心して食べてもらえらるお菓子を作りたいということ。そのために、できる限り有機や無農薬、減農薬で作られた素材や、生産者の顔が見えるものを使っていきたいと考えています。まず、最も基本となる粉は国産のものを、それからストレスのない鶏や牛から作られた自然放牧卵や低温殺菌牛乳、オーガニックシュガー、オーガニックドライフルーツやナッツ、無農薬・減農薬の国産フルーツなどというように、生産者から直接仕入れるといった取り組みも欠かしていません。私が取組んでいる生産者の中には、有機の認証を受けているだけでなく、良いものを作っている人達がたくさんいます。そういった有機農法や減農薬栽培に取り組む彼らがネットワークを作り、土の研究をしたりして頑張っているんです。きっと、日本の農業の危機は当事者である生産者が一番感じているのではないのでしょうか。強い土から作られた農作物は本当においしい。酸味や甘みが強く実がしっかりと立っています。中にはいびつな形のものもたくさんありますが、おいしさは形じゃありません。むしろ形が悪いほうがおいしいんですよ。私たちはそういったフルーツを使ってケーキやコンフィチュールを作っています。

安心・安全でおいしい素材選びには充分気を使いますが、それだけでなく季節感も大切です。旬の食べ物には生命力がみなぎっています。だから農薬も最小限に抑えられる。そして何より、自然の循環に合わせた食生活を送ることが、私たちの体にとっても理にかなっているはず。

この他、食べる鮮度も重要です。一番おいしい状態で食べて欲しいから、私の店では一切冷凍はしていません。朝焼いた生地を翌朝にケーキを仕上げ、その日のうちに売る。それはもちろん焼き菓子についてもいえること。添加物や脱酸素剤などは使っていないので、日持ちがしませんが、その代わりにフレッシュなおいしさがあります。

素材、旬、鮮度を大切にしているのは、パン屋「フレンチエリー・ラ・テール」やレストラン「テール・メゾン」でも同じこと。こんなにおいしい食材を作ってくれてありがとう、そんな作り手に対する愛情と感謝の気持ちを忘れずにいたいですね。



カカオの木と農民

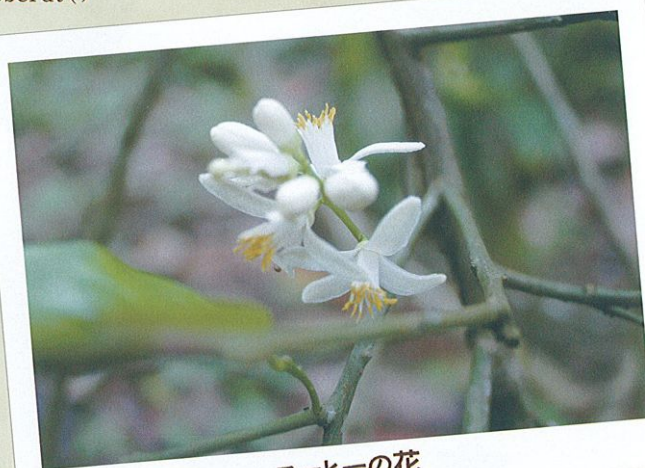


グアヤキル市内のカテドラル

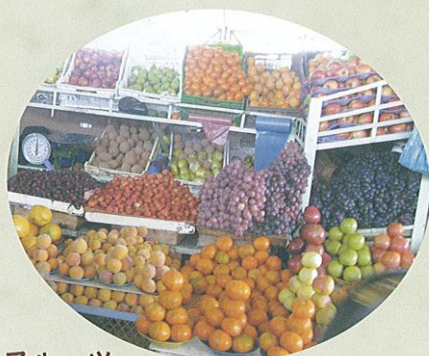
エクアドル 探訪記

アリバ種カカオの産地、有機カカオ農園を訪ねて

昨年、パリの「サロンドショコラ」で、その香り、味わいともに衝撃的なチョコレートに出会った。それが有機チョコレート「KAOKA(カオカ)」である。そして今年の春、日本でも既に販売を始めていると聞き、早速その輸入代理店である「トレコ」に問い合わせをしてみることに。その後、フランスから「KAOKA」社の社長Andre Deberdt(アンドレ・ディベール)氏が来日、インタビューについては既にパナデア誌上で皆様に報告したところである。そして今年9月、「トレコ」の玉井社長から「エクアドルのカカオ農園へ行くけど、一緒に行ってみませんか?」との話があり、願ってもないチャンスにすぐに応じることに。そして今回の旅行となった。



コーヒーの花

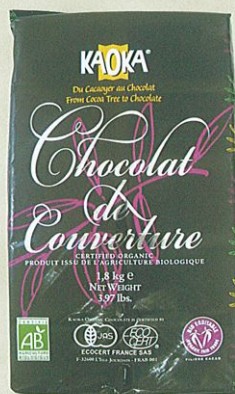


市場のフルーツ

Ecuador

有機カカオ農園を訪ねて

日本にはない植物、カカオ。しかも熱帯にしかない植物である。そのカカオを有機農産物としてはたしてどのようにして栽培、収穫しているか、さらにそれをどのように加工しているか、実際の農園に行き、見てくるのが一番早いと感じていた。現在、日本ではベスビーンスとしてはガーナから輸入しているが、フレバービーンスは主にエクアドル、ベネズエラから輸入している。しかし、エクアドルと



KAOKA社の有機チョコレート

いつでもそれぞれ農園によって、味、香りも違うカカオが存在している。さらに、有機というもつと違うカカオがあるということが容易に想像できる。今回カオカ社アンドレ社長がエクアドル滞在中ということもあり、3日間の行程で農場を案内していただいた。その記録を報告したい。

まず、組織の説明から

エクアドルではカカオを国内消費するだけでなく、全世界へ輸出している。昨年の実績で約90,000トン輸出している。世界の企業や、国内の輸出業者、半製品の会社など32団体が加盟している組織「ANECACAO」*がその輸出製品のクオリティ維持、農民の技術指導、育成などを行っている。この32団体のなかで、「UNOCCACE」*という組合が現在、有機農法によるカカオ栽培に取り組んでいる。ここでは、土作り、原生種の復活、品種改良、収穫後のカカオ豆の加工まで、カオカ社の

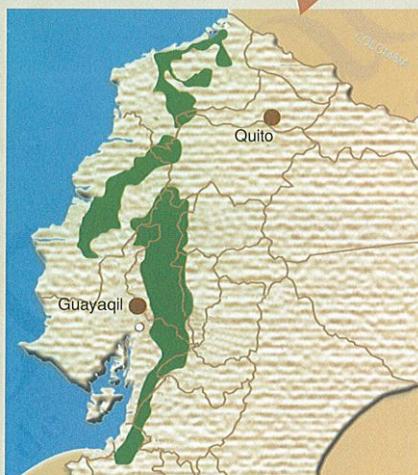
Cacao Plantation

グアヤキルのイグアナ公園



街角のとうもろこし売りのおばあさん

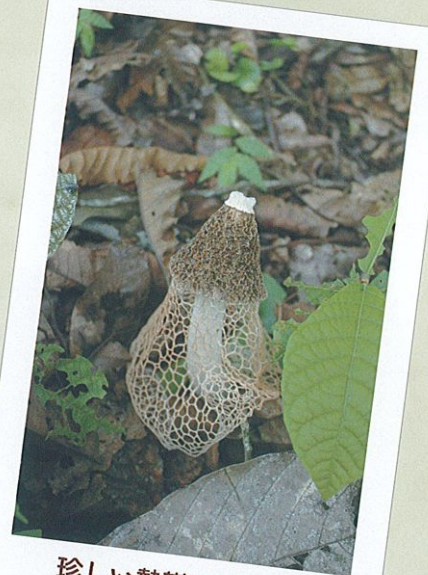
Ecuador エクアドル



■ カカオの採れる地域



南米大陸にあり地理的に多様性に富んでいて、熱帯植物、動物の宝庫でもある。首都キト付近に赤道が通っており、スペイン語で赤道を意味する「El ecuador」が国名の由来となっている。



珍しい熱帯のきのこ

技術指導のもと既に5年以上にわたって生産を続けてきた。アンドレ氏は農園を営んでいるというのではなく、この「UNOCACE」と共同でカカオ栽培をし、国際価格より高くカカオ豆を買い上げるにより、農民にも利益の一部を戻している。このようにしてカカオ豆は直接、生産者の顔が見えるカカオ豆を輸入している。

9月26日「ANECACAO」訪問

早速、「ANECACAO」の事務所を訪ねてみた。話は2時間にもおよび、マネジャーのMiguel氏から、輸出货量、品種、エクアドルにおけるカカオ生産地のことなど詳しく伺った。中でも農業については深刻な問題があるようだ。日本では、「熱帯地域では農民もあまり農業を使わず、自然な状態でカカオを作っている」と考えている人が多い。そのことを告げると、

「そんなことはありません、蚊や害虫の駆除のために日常的に薬剤の散布が行われています。これは農園に限ってではなく、街や港、収穫物の集積場所などあらゆるところで使われています」

「それぞれの輸入国で残留農薬の基準が決まられています。もちろんエクアドルでもチェックをして輸出しています。そして、農民にもできるだけ農薬を使わない工夫や、収穫後の取り扱いなどについてキャンペーンをしながら、指導しています」

とのこと。またオーガニックについて尋ねると、「現在2団体が取り組んでいます。約17,000軒の農家がこの団体に所属しています」

エクアドルのカカオ生産について概略の知識を得たところで、Miguel氏から

「一度、この近くにあるカカオ畑の実情を見ていただきます。ここはオーガニック農場ではありませんが、明日ご案内いたします」とお誘いを受けることに。

9月27日 Taura(タウラ)の 農園訪問、そして蚊の来襲

朝8時、市内から30kmほど東へ行ったTauraへ向かう。国道沿いにバナナ畑が1kmほどずっと続いている。ご存知のようにエクアドルは世界有数のバナナ輸出国である。なんと年間400万トン輸出されている。このバナナ畑の間に、カカオの畑が点在している。もともとカカオの木はデリケートで日陰が必要、また湿度も重要である。しかも、実の収穫後、カカオ豆を取り出し発酵、乾燥させる。その際の乾燥場所と生育環境とは別の環境が求められている。

程なく、一軒のカカオ農家に到着。家の前にはバナナ、コナツツ、マンゴーなど様々なフルーツが植えられている。そして車を降りたとたん、大量の蚊の来襲である。農園の中は多少湿気があり、ところどころ土がぬかるんでいる。大きなコナツツなどに囲まれ、日陰の状態になっていること、風があまり通らないので若干蒸す状態である。実際、口をあけたらどんな蚊が入ってくる。まさに蚊柱の中を進んでいく感じ。春先にはこれに蜂が加わるそう。カカオの収穫は雨季と乾季の二度行われている。実際にはいつでも実をつけるそうだが、木の寿命や品質のことを考えて、このようにコントロールしているとのことであった。しかし、このジャングル状態の畑で、本当に作業できるのか?と正直、疑問に思ったのも事実である。

エクアドルのカカオ品種

途中、随行している「ANECACAO」の職員にカカオの品種の説明を受ける。丸くて比較的下が膨らんでいるのがアリバ種(ナシオナル種でもある)、熟すと黄色くなる長く大きなものが一般的なフォラステロ種、赤くて艶々で彫りが深いのがCCN51。このCCN51は品種改良したもので、収穫量が多く、病気に強く、植えてから3年ぐらいで実をつけるという、カカオ豆を採るためだけの品種である。しかし、クローン技術で生まれたもので、その味、香りの悪さ、安全性の問題などで最近エクアドルでは作付面積を減らしている品種であるが、主にガーナ、東



カカオポッドの中には白い果肉が



カカオの花



カカオポッド。右はアリバ種。
黄色と緑はフォラステロ種



農園で指導するアンドレ社長



これからは女性も積極的にカカオ栽培に参加



Echeandia農園近くの景色

Ecuador

農民の姿

実際、現場の農民たちはカカオについてどう思っているか訊ねてみた。農民の答えは、「カカオのほうがバナナより高く売れるから始めたが、結構手間がかかるよ」と、カカオ作りはあくまでもお金を得るための手段であり、良いカカオを作ろうと言う意識はまったく感じられないものであった。

バナナの畑もあちこちに残っているが、カカオのほうが実入りがいいので、作物を転換しつつある農家の現状、その中で高品質なカカオ豆を収穫するための教育といった作業はまだ難しいのではないかと感じた。

9月28日 BOLIVAR Echeandia

(エチャンディア)

今日はアンドレ社長に「UNOCACE」に属している組合を案内していただくことになった。二行はアンドレ氏、他、KAKA社の世界中にあるすべてのカカオ農園の技術指導をしている農学博士であるGilles Roche(ジル)氏、そして現地で品質管理を担当しているRosa Perez(ロサ)氏。彼女はエクアドルで採れるカカオ豆の香り、味がすべて分かるスペシャリストで、10年以上この職にあるという。そして「UNOCACE」組合長のVitaliano Sarabia(ヴァイタリアーノ)氏である。

「UNOCACE」にはエクアドル全体で12の組合が所属しており、今回そのうちの2箇所を案内していただいた。両方とも、グアヤキル市からはかなり距離があるので2日に分けて移動する。一日目はグアヤキル市の北160kmにあるEcheandiaの組合に、二日目はグアヤキル市から南150kmのTenguelの組合を訪ねることになった。

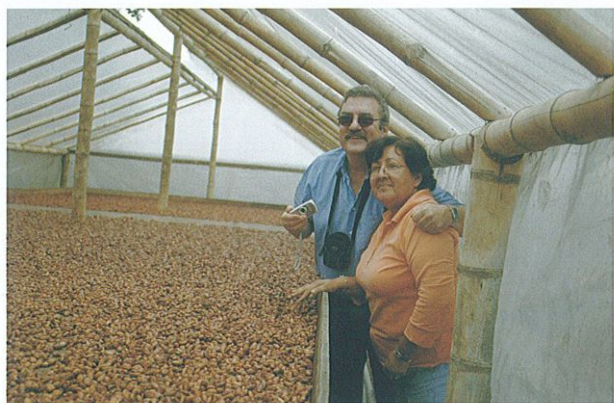
農場の地勢

Echeandiaまでバンの移動は結構大変である。途中、山道に入ると舗装がなく、小川を車で横切るなど3時間以上の過酷なドライブが続いた。この街は背後に標高6,310mのClimboraz山を控え水もきれいで、熱帯でありながら、比較的寒暖の差のある環境にある。周辺には、みかんやレモンの畑が多く、昔からのカカオ農家も点在している。多くのカカオ農家が原生種に近いものを育てていたが1910年以降に大きな害虫被害にあい、今は品種がかなり変わってきているとのことであった。この地域では、農業や化学肥料を使わずに作物を育てている。周囲に山があり低地から少し上がっているため、バナナ園に対する空中農薬散布の影響も受けにくい。また、山からの水が汚染されていないので、これをそのまま灌漑に使えるという。まさに有機農法が実践できる場所なのである。

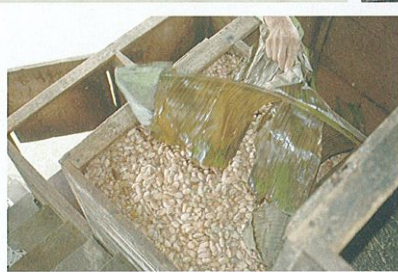
集荷場にて

最初に組合の集荷場に案内される。ここは農民が交代で働き、各農場から収穫されたカカオの果肉の部分だけを集荷した後、加工処理を分担している。簡単にシステムを紹介しよう。まずカカオの実を収穫する、その後ボッドの中の果肉を取り出し袋に集める。6時間以内に自分が所属する組合の集荷場へ運ぶ。最初に木箱が3段に積まれた一番上の醗酵箱に果肉を入れ、バナナの葉で蓋をして醗酵させる。この作業は全部で4日間かかるが、上から下へ一日置きに中身を移動し、そのたびに全体をよく混ぜる。その際、中の温度は約50℃に達する。そしてこの醗酵の過程でチコレートの香りが生まれる。前半の2日がアルコール発酵、後半2日でアルコールが酸に変わり、豆の中の雑菌が死滅する。次に乾燥の過程である。大きな温室状の乾燥場には板が敷き詰められ、その上に醗酵を終えたカカオ豆を並べ乾燥させる。直射日光ですぐ乾燥させると、中の酸が水分と一緒に蒸発しないため酸っぱくなってしまふのだ。ここで2日ほどゆっくり乾燥させた後、レールに乗った大きなトロッコに板が並べられた上に、先ほ

Echeandia



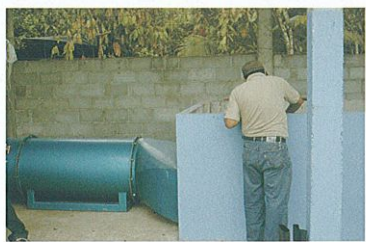
屋内乾燥場で、アンドレ社長とロサ氏



醗酵箱の中のカカオ豆、バナナの葉で蓋をする



カカオ豆の醗酵箱



KAOKA社から寄贈されたガス乾燥機



集荷場のカカオ豆乾燥場にて、UNOCACE組合長ヴァニタリ氏と



カカオ豆の乾燥台車

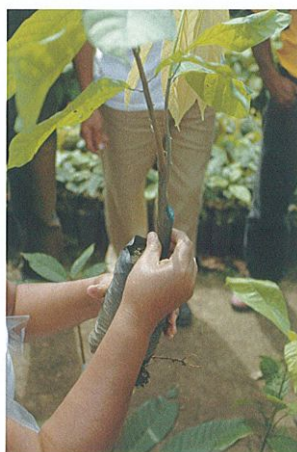
虫対策

どの温室から持ってきたカカオ豆を敷き乾燥させる。ここでは直射日光にさらすが、突然の雨や朝露に備えるため、トロッコは屋根付の小屋へ格納できるようにになっている。ここでさらに2日間乾燥させるという。これでも約10%程度の水分が残るので、最後に水分を7%までにするためにガスのドライヤーを使い、温風を約50℃で2時間ほど送り込み、乾燥させる。乾燥を終えたカカオ豆は、指定の輸送用の麻袋に詰められ、生産者と日付が分かる標識をつけ、「UNOCACE」の倉庫兼検査所へ送られる。

畑をみて気づいたのだが、昨日訪問した「Laura」の農場にくらべ、ここは驚くほど畑がきれい、蚊などの虫も少ない。農民に聞くと、今は乾季なので、特に虫が少なく過ごしやすとのこと。雨季はやはり蚊も蜂も蛾もいるそう。カカオの花が咲き、受粉できるころになると、蚊や蛾が始め、カカオの花のまわりはかなりの虫に覆われる。しかし、彼らがいることにより実がなるので、虫はカカオの生育には大事な存在だということも今回初めて分かった。先ほども書いたようにカカオは雨季と乾季の2度収穫される。オーガニックの農園ではない「Laura」では、環境の整備がされていないため乾季でさえ湿度が多く、いつも虫が大量に発生している。その大量の虫が収穫作業の邪魔になるため、どうしても殺虫剤などを使ってしまう。そうすることにより、自然の循環が崩れてしまうそう。では、何故ここEcheandiaは、同じ乾季でも虫が少ないのだろうか。実はここでは、各作業所や乾燥小屋、醗酵所などの天井に、虫を集めるためのフェロモンが入った籠が設置されている。中には粘着性のテープのようなものがあり、集められた虫はそこに付いてしまうようになっている。また集荷場周辺には農薬や殺虫剤は一切使用が禁じられている。もちろんこれから行く農場もそうである。このように、収穫から加工まできっちりコントロールされ、ここでは農民全体の有機栽培への意識が非常に高いことが感じられた。



接木をしている農民



接木のデモンストレーション



カカオの苗畑



フェロモンの入った補虫籠

カカオの苗畑

集荷場の裏がカカオの苗畑と土を作るエリアになっており、現在はエクアドルの原種に近い品種でアリバ種のを含め3タイプの苗を育てている。種から育てた若芽を台木であるナシオナル種の木に接木して苗を作る。これを1年かけて成木にし、畑に植え替えていく。その3年後ぐらいから実をつけ始め5年ほどで収穫できるようになる。土作りも大変な作業で、付近の土を集め、これにカカオの畑で枝打ちした木を焼いて灰にしたものを混ぜて土を作る。これを畑に蒔く。また、肥料にはバナナの葉やカカオポッドを土に返し、堆積したものが使われている。現在この作業は農家の婦人団体が組織され一手に受け持っているとのこと。今回この婦人団体の代表が、苗木の育て方や、接木をする工程をデモンストレーションで見せてくれた。

ブリーフィング(現地農民集会)

畑の中を抜け、現地農民集会の会場へと向かう。まず組合長のヴィタリアノ氏からの挨拶の後、アンドレ社長から農民に今年の計画が伝えられた。それは、主に「KAKOA基金」という、エクアドル政府の公認のもとカオカ社が、カカオの苗木を作る資金や現地の環境整備に必要な資金を集め、基金として現地に還元していく運動についての説明がなされた。これこそ、まさにフェアトレードを実践していることで、先進国だけが利益を得るのではなく、それを作る熱帯の国々の人々も同じような立場で取り引きをしようということである。また技術指導担当のOlivier(オルテガ)氏からは、この地は斜面でカカオを育てるので大変な作業を余儀なくされているという話が伝えられた。だからこそ、作る人、加工する人、買う人みんなが一緒にカカオを育てることに関係してもらえということに、とても感謝しているとの言葉も付け加えられた。最後に、今まであまりカカオに関わる仕事が多かった女性たちからも、これからは一丸となつて、カカオ作りに関わっていきたいとの意気込みも伝えられた。その後の昼食会では、それこそ有

機の完熟バナナ、パイナップル、スターフルーツなどがサービスされた。どれもが驚くほどおいしく、今まで経験したことのないすばらしい香りに、安全なものの本当のおいしさをしみじみ感じるひとときとなった。

9月26日Guayas Tenguelの組合訪問

昨日の行程が結構強行軍であったにもかかわらず、今日もかなりの移動距離である。場所はグアヤキル市から南150kmのTenguel。もう少し行くとペルー国境にも近い。この組合を訪ねることになったのだ。メンバーは昨日と同じで、車の中では英語やフランス語、スペイン語が飛び交っていた。Tenguelは海からの距離が近く湿地に近いせいもあり、カカオの生育には向いた環境ではあるが、乾季でも時々霧が立ち込めたり、小雨が降ったりやんだりすることが多い地域のため、加工の段階の醗酵、乾燥という工程ではかなり不利な条件である。ここでは、カカオの他、レモンやバナナなどが栽培されているそうだ。

Tenguelの集荷場について

早速、組合の集荷場兼集荷場へ。仕組みはEcheandiaの集荷場とほとんど同じで、器具もきちんと整備されていた。しかし今までガスの乾燥機がなかったようで、今日がそのお披露目式、全員が乾燥機のテープカットの儀式に参加することに。その時に、ちょっとしたアクシデントが発生した。ジルが豆の乾燥温度が高いことに気づき、すぐに責任者をよんで注意。農民の中には字が読めない人もいるとのこと。その人たちにもわかるよう、掲示板に絵などを描いて説明するように指示をし、一件落着。乾燥機にはKAKOA社のラベルが貼られ、設備などにも積極的に投資をしていることが伝わってくる。ブリーフィングは昨日同様、基金の説明、そしていくつか農民からの要望事項などが提案された。そのひとつに、チョコレート包装に「KAKOA」とともに「UNO CACE」の名前も表示してほしいという要望があり、農民側に



カカオ畑の下の説明会場



Echeandia組合で基金の説明をする



農民との説明会



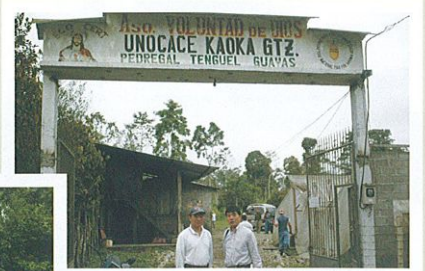
昼食会の準備。フルーツがおいしい



組合前の広場で遊ぶ子供たち



基金の説明をするヴィニタリア氏



Tenguelの組合訪問



農場で説明をするジル氏とアンドレ氏

Tenguel

デギユスタシオン
 アンドレ社長曰く、「大変申し訳ないが、それぞれの組合を教えるわけにいかないで、番号で表示します。それぞれが驚くほど味わいに特徴があることに驚かれると思います」
 端からひとつ食べては、酸味、苦味、渋み、香り、総合評価を書き込んでいく。これはジルが作った評価表で、彼自身も何度か食べては、また元に戻ったりと、真剣に評価表に書き込んでいた。
 砂糖が全くないチョコレートなので、味わいがと

も、早く自分たちもチョコレート生産にかかわっていることを表明したいという意気込みがあることが感じられた。ただしこれに関しては、アンドレ社長から「もう少し、生産者が有機栽培について理解を深め、完全に証明できるようになったら表示しましょう」との回答が。その後も、農民との深い信頼関係を感じさせるやり取りがあり、フェアトレードの二環を垣間見た気がした。

「UNOCACE」の倉庫兼検査所に
 一行は帰り道、グアヤキル市近くの検査所を訪問した。ここには、12の組合で収穫、加工されたカカオ豆が麻袋に詰められ、トラックで運ばれてくる。ここで集積し選別した後、オーガニック専用のコンテナに積載されフランスへ出荷される。さらに、ここにはラボがあり、12の組合の、それぞれのカカオ豆の香り、味を細かくチェックできる設備がある。そこで、それぞれのカカオ豆について、我々もデギユスタシオン（試食）をすることとなった。ここではロサがすべてを仕切っている。簡易的なロースター、ミキサー、リファイナーが整備され、出荷前の香り、味などをチェックしている。カカオ豆のクオリティを保つために、各組合でできたものを単品でチェックしてから船積みをする。そうすることにより、フランス到着後のチェックで、品質の変化が確認できるとのことである。もちろん生産者、組合、ブランドの状況までロットごとにすべてトレースできるようにしている。

でもダイレクトである。ワインテイストのように飲み込まず、水で口をゆすぎながらテイステイングしていく。日本人には表現する単語が見つからなくとも面白い体験をさせていたのだ。

彼らが、どうしてもフローラル（花の香り）だと主張したものがあつた。どう薄くしたとしてもバラやジャスミンではない花の香りだが、香りに対するフランス人と日本人の感じ方の差を改めて感じた幕だった。さて、日本的な表現でいくつ。床下の匂い、杉の木の香り、乾きかけたニスの匂い、パイナップルが思いっきり熟成したような香り。最初は口のなかで風のように酸味と苦味が走るが、溶け始めて唾液と混じったかと思う瞬間、フルーツの香りがしてくる、等等。試食していた中に「KAKAO OKA」の味の基本である香りの原点になる豆があつた。こうして、生産者の顔が見え、そこにかかわる人々が苦勞の末到達したこの味わい、他には出来ないチョコレートの原点に触れることができたような気がした。

今回の旅を振り返って

今回の訪問で、チョコレートがまさに農産物で、その裏に多くの人々が携わり情熱を注いでいるということを再認識させられた。アンドレ社長、ジル、ロサと10年にも及ぶ農家との連携、そして組合の運営は、まさに努力の賜物といつても過言ではない。これだけのシステムを整え、農民の信頼を得るまでの時間はどれだけ大変なことであつたか容易に想像がつく。正直最初はアンドレ氏に対して「これは植民地政策と同じである」とか、「ビジネスとはいえず搾取しているような気がする」といった批判的な気持ちがあつたのは否めない。

しかし、今回の旅で行動をともしにしている間に、本当にこの人はカカオが好きで、エクアドルの人の関わり、自然と人間との環境を真剣に考えているということがわかつてきた。いつか我々も美味しいチョコレートを味わった時に、こういう信念を持った人たちの人生をかけた努力に支えられていることを思い出したい。



出荷を待つカカオ豆。トロコ玉井社長と組合長ヴィニタリア氏



ロースター



12の地域ごとの豆をチェック



UNOCACEの倉庫兼検査所



簡易ミキサーとリファイナー

セーグル
あんぱん



¥168 (ブランジェリー コム・シノワ アンド オネストカフェ)
びっしり付いたけしの実のプチプチした食感が楽しいセーグル生地は引きが強く、小豆のほっくり感も食べ応え十分です。

フランスあんぱん



¥120 (プロートランド)
フランス生地とはいえずさっくりとした菌切れの良さがあり、白ゴマがプチッと弾けます。さらっとした餡も独特。

五色あんぱん



¥630 (木村屋總本店)
桜、けし、小倉、白、うぐいす餡の5種類のあんぱんが楽しめます。お気に入り酒種あんぱんが見つかるかも!?

蓬来山
パンバージョン



くるみ黒ゴマ
あんぱん



¥136 (パナデリア シェスタ)
なんと言っても黒ゴマが主役のあんぱん。表面の黒ゴマと餡の香ばしくコクのある味わいはクセになります。胡桃もよいアクセント。

和とも洋とも言える甘美な世界をいま一度見つめ直してみませんか?

そんなあんぱんは、当然日本のパン屋さんには必須アイテムとも言える存在です。

とはいえ身近な存在でありながら、なかなか奥が深いあんぱんの世界。

プレーン、リッチ、プリオッシュ、フランス生地、などパン生地だけでも数種類、それらと様々な餡が織りなす味わいは無限大。

ず・あんぱん

つぶあんぱん



¥120 (ブーランジェリー ラ・セゾン)
プレーンな生地は薄くてサクッと菌切れよく、餡もあっさりした口当たり。けしの実の香ばしさが際立ちます。

フランスアンパン



¥150 (ブーランジェリー ラ・セゾン)
柔らかめのフランス生地はけっとう引きの強いもの。塩けがほどよく、餡の甘みが引き出されます。

あんぱん



¥105 (カタネベーカリー)
赤ちゃんの肌のようなキメ細やかで口どけのよい生地と、豆の存在感が残る餡との相性は抜群。甘さもほどよく上品。

つぶあんぱん



¥120 (パン・ド・ラサ)
塩けの効いたしっかりと焼き込まれた生地による黒糖のようなコクのある味わいの餡が合わさり、甘みもしっかり。

かぼちゃ
あんぱん



¥168 (ブーランジェリー プーブー)
ざっぱりとしたプリオッシュ生地のごんがりした焼き色が食欲をそそります。たっぷり入ったかぼちゃ餡もおいしい。

ずんだ
あんぱん



¥126 (ベッカライ ブデル)
ふんわりリッチな生地を噛むと、中から枝豆の香りが広がります。豆そのものを食べたような味わい。

薄皮
あんぱん



各¥158 (ブーランジェリー ラ・テール)
こんなキュートなあんぱん見たことない!? 一口サイズながら、中には餡がぎゅっ! 木いちご、桜、抹茶と黒豆、和栗、かぼちゃ、それぞれの味わいを楽しんで。

自家製あんこのマークです

音更小豆の
さくらあんぱん



¥141(穂の香)
3日間かけて作るという餡はあ
っさりとしていて、甘みのあるふ
んわりした軽い生地を十分に
楽しむことができます。



シェルフランス
(あんこ)

¥178(穂の香)
フランスパン生地には、なんとバ
ターとパイ生地が切り込んであり、
バターと餡の相性の良さを再
確認できます。貝殻の形もあん
ぱんには珍しい!



タンバ

¥200(デュスラルテ)
ねっとりした自家製の黒
豆餡がたっぷり!甘さと
香ばしさが絶妙な、新
感覚のあんぱんです。



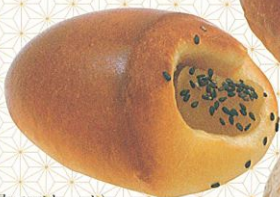
有機小倉あんぱん



¥126(ピッコリーノ)
南部小麦を使った生地はさっ
くりと歯切れよく、有機小豆の
小倉餡は思いのほかたっぷり。

さつまいも
あんぱん

¥168
(甲斐小麦のパン屋 フォルトゥーナ)
ほんのり黄色い生地はふっくら。
キメ細かくねっとりしたさつまいも
餡が端っこまで入っているのがう
れしい。



あんず
あんぱん

¥168
(甲斐小麦のパン屋 フォルトゥーナ)
くるみ入りの生地につぶ餡、そして
白玉と甘酸っぱい杏の組み合わせ
が新鮮!実は「あんみつ」をイメ
ジしているのだそう。

ごまあんぱん

¥150(シエルヴァンメール)
ゴマがたっぷり練り込まれた生
地は噛むほどに香ばしさが広
がります。やさしい甘さのつぶ
餡は素材な味わい。



くりあんぱん

¥126(薫々堂)
ぶっくりした栗の形がなん
ともキュート。栗の粒が入
った餡は口どけよく甘さも
しっかり。和菓子のような
上品さがあります。



あんぱん(こし)



¥120(パン焼き人)
「内藤製あんこのし餡
に出会い生まれた」と
いうあんぱんは、しっとり
した生地と口に広がる
豆の香りが心を和ませ
てくれます。

あんぱん

¥120(ラヴィ・エクスキーズ)
シンプルだけどふっくらと
愛らしいあんぱんは、なん
と言ってもつぶ餡が主役。
小豆の味わいと黒糖の風
味がしっとり。



くりあんぱん

¥147
(甲斐小麦のパン屋 フォルトゥーナ)
粒入りの栗餡は栗の味がしっか
りと感じられ、甘みのある柔らかな生
地とともにリッチな味わい。ココナッ
ツの食感も面白い。



¥130(マインベッカー)
バリッとした生地はおせんべ
いのような素材な香ばしさが
あり、どこか懐かしい味わ
いのつぶ餡ともよく合っています。

フランス
あんぱん

¥126(楽庵)
ひきのあるフランス生地は食
べ応え十分。もう一度カリッとトース
ト直して食べるのもおすすめ。
(土日限定)



フランスあんぱん

黒糖あんぱん

¥157(金麦)
和菓子屋でも使っている餡は
黒糖の豊かな香りとこっくりし
た甘みが印象的。トッピングの
きなこの香ばしさも効果的。



(パンステージ・プロローグ)
「子宝に恵まれるように…」との意味を
込めてお祝い事に使われる和菓子「蓬
来山」。そのパンバージョンを、今回特別
に山本シェフに作っていただきました!試
行錯誤の末出来あがったこの特大あん
ぱん、なんと中には7種類の小さなあん
ぱんが隠れています。生地はリッチなブ
リオッシュ生地。もちろん味もお墨付き。
こんなインパクトのあるプレゼント、もら
った人は幸せ! (予約販売のみ)



秋の三色
あんぱん



¥252(ドンク自由が丘店)
芋・栗・南京…秋の味覚
を詰め込んだ「一度で
三度おいしい」あんぱん。
おやつにもぴったり!

老舗の味を守る 木村屋總本店



私たち日本人に馴染みのある存在のあんぱん。パンという西洋のものと餡という和のものの融合。今では食の分野でも和洋折衷という言葉は聞き慣れています。その元祖とも言えるのがこのあんぱんではないでしょうか。みなさんは「あんぱん」と聞いて真っ先に何を思い浮かべますか？ たつぷりのあんこおやつ？

まづはその歴史から探ろうと。あんぱんの生みの親である「木村屋總本店銀座本店」に伺いました。



銀座に工場！
今では発売当初からの「けし」と「白ごま」(発売当時は黒ごまのトッピングあり)、「桜あんぱん」など定番7種に季節もの2種の全9種類のあんぱんが常時揃う木村屋銀座本店。そして驚くべきことに、なんと銀座本店で売られているあんぱんは全て同じビル内の工場で作られているのです！銀座にパン工場があるなんて驚きの事実。そんな秘密工場とも言える製造所を今回見学させていただきました。

パン工場に潜入！
1階は売り場、2〜4階はカフェやレストラン。さらにその上の7階と8階がパン工場になっています。7階のエレベーターの扉が開くと、パイロラーの前で忙しく働く職人の姿がすぐ目に入ってきました。ん？あんぱんにパイロラー！そう、木村家銀座本店で売られているのはあんぱんだけではありません。クロワッサンやデニッシュ、パイ類も7階の工場で作られているのです。このフロアの一角で1日に約1500個のデニッシュ類が作られるそう。製造は3セクションに分かれており、7階に工場を構える酒種あんぱん部門とペストリー部門に加え、8階にはヨーロッパ部門があります。「ペーカリー」である以上、お客様に普段もお店に来ていただいてパンを食べてもらいたいとの思いから、バゲットやリネアック、レーズン種を使用した天然酵母パンなどの食事パンも焼かれており、店頭にも並ぶパンの種類も多岐に渡っています。またフランスへ修業に行き新しいものを取り入れるなど、あんぱんだけに頼らない木村屋の姿を感じること



分割された生地が丸められて出てきます



桜あんぱん&けしあんぱんに使われるこし餡

初代 木村安兵衛氏



あんぱん誕生まで
あんぱんが誕生したのは1874年(明治7年)、なんと今から130年以上前に遡ります。しかしその道のりは決して平坦なものではありませんでした。木村屋總本店の初代 木村安兵衛氏が「木村屋」の前身となるパン屋を開いたのは1869年(明治2年)のこと。明治維新の文明開化のなかにあつて日本人で初めて開業したパン屋さんだったので

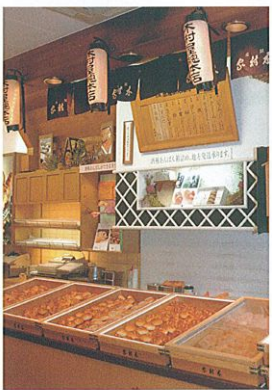
代表的な存在。そのパンを日本人に普及させるため、もつとふんわりと柔らかい日本人好みの味にできないだろうか？と研究を重ねた結果生まれたのが、みなさんもご存知の酒種あんぱんなのです。そのヒントとなったのは「酒饅頭」でした。和菓子に使われる日本古来の酒種を使用したパン生地、それこそ日本人と密接な関係である餡の組み合わせは、饅頭とも違う、パンとも違う「ハイカラな」食べ物として当時の人々の目に映ったに違いありません。そして、躍東京銀座の名物となったのは言うまでもないでしょう。

とこうで、みなさんは4月4日が「あんぱんの日」ということをご存知ですか？実は、この酒種あんぱんが明治天皇に献上されたのが1875年(明治8年)4月4日だったのです。この時のために新たに考え出されたのが、日本の国花である桜の塩漬け

ができました。そんなパンの常連には、界限のレストランも数軒名を挙げます。みなさん昼と夕方の2回、お店に買いに来るのだそう。そんな昔からの付き合いがここ銀座の街でできるといふのは、木村屋の歴史とその名にふさわしい永続的な営みがあったからこそ。

そして、肝心のあんぱんは、ペストリー部門のすぐ隣の部屋に入ると数人の職人の方が一心に包詰をしているところでした。「木村屋」という名前の大きさとあまりにも有名な「酒種あんぱん」こそから受ける華やかな印象とは対照的に、そこには工場の流れ作業的なものからは懸け離れた、一つが全て手作業という地道な世界が広がっていました。盤重の中には何キロもありそうな大量の餡。そこから餡べらで餡を取り、生地に包む手つきは、とても鮮やかです。中にはなんと勤務26年になるベテランの職人の方も！そして、このあんぱんに包む餡の量は25g、その量はみなさん感覚で分るそう。確かに量りも置いてありますが、実際に餡の重さを量っている姿は見られませんが、数秒で餡が次々と作業台に並べられていくあんぱんに見とれつつも「二面白」ことを発見。こし餡がおまんじゅうのような小さなおまんじゅうとなつて盤重の中に入っているのです。粒餡や他の餡はそのまま入っていたはず、と不思議に思い尋ねてみたところ、「こし餡は一番人気の桜あんぱんの他に、もやしあんぱんにも入っているのだから、一番多く使われるんです。そのため、効率がよいように工場では25gずつの固まりにカットされて運ばれてくるんですよ」との答えが返ってきました。確かに、決して広いとは言えないこのワンフロアで、あんぱんは多いときには1日に約1万5000個、桜あんぱんだけでも約5000個も手作りされているのですから、ちよとした工夫が作業効率

を上げる大事なポイントになつてくるのです。十勝産の大豆を使用したこの餡は、昔から付き合ひの長い信頼でできているそう。もちろん原料となる小豆も木村屋の納得のいくも。しかし木村屋のあんぱんを語る時、実は餡よりも生地のほうが重要だそう。そしてその鍵を握るのが、名前にもなっている「酒種」。現在ではパン生地を発酵させるためにイーストを使うことも多いのですが、もちろん、あんぱん発売時の明治時代にはそんなものは存在していません。そこで発酵種として採用されたのが日本酒を造る時に使用する米と麹を用いた天然酵母「酒種」なのです。この酒種は、創業以来変わることなくずっと受け継がれてきたもの。種の仕込みから考えると、酒種あんぱんが焼き上がるまでなんと11日も要するというから驚きです。このような製法で作られた生地からはほんのりとした日本酒の香りが広がり、添加物は一切使用していないにもかかわらず、充分熟成させてあるためしっとりとしているのに日持ちがするのです。しかも時間が経っても固くならず、柔らかなさを保つたまま。また、生地には砂糖も入って



18時半まで焼きたてのあんぱんが店頭に出されます

めて開業したパン屋さんだったので。しかし、不運にも開店した年に類焼に遭つてしまい、その後関東大震災や米軍の空襲などによりなんと4度も火災に遭つたといえます。しかし、そのような災難にもめげず銀座の地でお店を続けてきたことは敬服に値する。



木村屋の「顔」ともいえる「桜あんぱん」¥126

この時のために新たに考え出されたのが、日本の国花である桜の塩漬け

をへそ押しした「桜あんぱん」。天皇両陛下が大変気に入ったことですが、餡の優しい

職人の方たちによって守られている伝統の味

昔からの味を守るために手間ひまを惜しむことなく充分な時間をかけて出来上がったあんぱんは、作られたというより育てられた感じが強いかもしれません。手に取る小さな温かいサイズのあんぱん。その小ささの中にぎゅっと詰められた多くのこだわり。木村屋の「味に妥協しない」頼もしき風格が漂ってきます。今回の取材で、木村屋のあんぱんがずっと愛され続けてきた理由がよく分かったような気がしました。

木村屋あんぱん価格年表

1874年(明治7年)	酒種あんぱん発売	5厘
1882年(明治15年)		1銭
1914年(大正3年)		2銭
1923年(大正12年)		2銭5厘
1938年(昭和13年)		5銭
1951年(昭和26年)		10円
1956年(昭和31年)		12円
1968年(昭和43年)		20円
1970年(昭和45年)		25円
1971年(昭和46年)		30円
1972年(昭和47年)		40円
1974年(昭和49年)		50円
1976年(昭和51年)		70円
1979年(昭和54年)		80円
1987年(昭和62年)		90円
1988年(昭和63年)		100円
1996年(平成8年)		120円

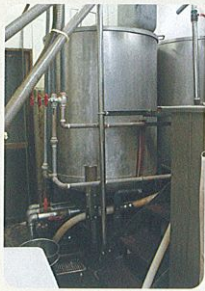
餡の奥深さに触れる 東京・大田区「内藤製あん」を訪ねて

社長の
内藤龍太さん

「内藤製あん」のある1日

4:00

豆腐屋の朝も早いがあんこ屋の朝も早い!まず出勤すると火をつけ、豆を炊く鍋や釜を熱します。これらの鍋や釜は全て蒸気によって加熱されるもの。その方が火の入り方が早いそうです。大人でも立ったまますっぽり隠れてしまいうような鍋で大量の豆を茹で、沸騰したら火を止めて下から水を抜きます。これで渋が切れるのです(アクとり)。ここまでの作業で2時間以上かかります。



6:00

茹で上がった白インゲン豆と手豆はポンプで吸い上げられ、皮を取り除く機械(臼)にかけられ、実だけを巨大な水槽に流し入れます。まるで豆乳のような白濁した液体。そこへ冷水を流し入れて急速に冷やするのですが、その間物干し竿のような棒で数回かき混ぜます。これもかなりの力仕事!実は1つの水槽には120kgもの豆が入っているのです。



7:00

水槽の上に浮き上がってくる泡がアクです。このアクを一緒に排水するのですが、そのタイミングが重要。餡が沈殿する前に水切りをするので餡まで一緒に流れてしまいます。井戸水は夏と冬で水温が違ってくるため、その分沈殿時間にも差が出るそう。同じ頃、大きな釜で炊き上げられたのは月餅に使うココナッツ餡。ココナッツミルクやコンデンスミルク、ラードなどが入った餡は、ココナッツファインのシャキシャキした食感と、ふんわりと優しい香りと甘みにバターのようなコクが広がります。そしてそのすぐ隣のスクリー付きの大きな釜では、某有名老舗料亭特注のつぶし餡が炊かれています。最大で豆200kgの量が炊けるそうですが、最初と最後に入れた豆によって餡の味にばらつきがでるため、この時の釜の中には豆100kg、砂糖60kgの量が入られていました。それでも初めて見る大量の餡には圧倒されます!この餡の砂糖には「小豆の味を出すにはこれが一番!後味もさっぱりするんです」という白双糖を使用。



13:00

従業員の方が1日の仕事を済ませ帰宅するのはお昼過ぎ。それでも8時間の労働を終えた後のからです。改めて始業時間の早さにびっくりします。みなさん、おつかれさまでした!

11:00

餡作りを終えた後は、全国の顧客に餡を送るための荷造り。福島や南は沖縄まで、全国に内藤製あんが届きます。そして、餡作りにおいて重視しているのが工場内の清掃。「やはり食品を扱いますから清潔にすることが一番だと思っています。しかも餡は腐りやすいので掃除を怠るとすぐ臭いが漂うんですよ」と毎日の清掃にかかる時間は1時間以上。さらに、1週間に1度のペースで大掃除をするのだそう。「使う前よりも美しく」というのが内藤さんの心掛けていること。

10:30

作業が落ち着いたところで、地下にある倉庫を見せられました。北海道産の数種類の豆が冷蔵保管されています。その一角には砂糖も。餡によって使う砂糖を変えるため、全部で5種類の砂糖が揃っています。ベースの味付けにはグラニュー糖、アウの強い甘さを出すには白白糖、小豆の味を引き出しさっぱり仕上げるには白双糖、コクを出すにはキビ糖、上品に仕上げるには氷砂糖、というように。



詰められていきます。また、この時点で次の日朝一番に炊く豆を大鍋に入れて、水に浸してふやかしておきます。

10:00

炊き上がった餡は板車に移し、ラックに置いて粗熱を取ります。粗熱の取れた餡は、1つ500gずつカップ

9:00



先ほどのさらし餡の圧搾が終了。水分が出て固まった餡の袋を1本ずつローラーにかけて中身をばぐ、いよいよ袋詰め。25kgもの餡袋を肩に担いで10kgずつビニール袋に詰めていきます。餡袋は全部で17本!一度も休むことなく袋詰めを終える職人さんの体力に脱帽!真っ白でキメ細かな餡は、和菓子屋さんなどで二次加工されます。保存料など使用しなくても、良質な井戸水のおかげで冷蔵保存で10日も持つというから驚きます。



8:30

つぶし餡の隣の釜ではスイートポテト餡が炊かれようとしていました。冷凍にしたスイートポテトペーストとグラニュー糖、そしてきび糖が入ります。芋の甘みがあるので砂糖は少なめ、そしてこの場合一度に作る量は160kgまでです。焦げやすい餡のため、水をかけるとは水分を飛ばす。の繰り返し。優しく混ぜないと風味が飛んでしまうというテクニックが必要で非常に難しい餡です。蒸気計はありますがそれはあくまでも目安でしかなく、かける水の量においても自らの目で見極めるそう。釜の中では餡がグツグツとしていて、蒸気で火傷することもしばしば。少し離れた所においても、餡が跳ねて飛んでくるほどです。しかし、もうもうと辺りを覆う蒸気に乗って漂ってくるさつま芋の甘い香りに包まれると、とても幸せな気持ちになります。炊き上がった餡は、芋ようかんのようなほっくりした味わいでやみつきになりそうなおいしさ!



8:00

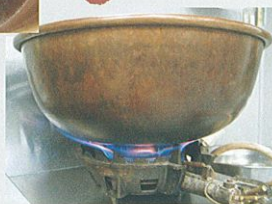
「業を使わずに白くする」と手間も水の量もかかるけれどさらし餡の洗切りは2回。その2度目が終わるところで、さらした餡をポンプで汲み上げて細長い布袋に口いっぱいまで入れます。口を絞った袋は、まるで巨大なウインナーのよう。これを力が均一にかかるようにプレス機に並べ、その上に鉄板を乗せて200kgの重さで40分間かけて圧搾します。ここでも焦らずゆっくり作業が進められます。



さあ、餡作りのスタート!!



茹でる前に小豆を十分水に浸しておきます



最初から強火で



大きなしゃもじで優しく全体をかき混ぜます

丁寧なアク取りも味に大きく影響するのです



早朝4時、シエスタの1日が始まります。週に2回の餡を炊く日には朝一番で3kgの小豆を水に浸し、水分を含ませるため暫くそのまま放置。この時に色や形がおかしいものは選り分けられます。そして約7時間後、ゆづり時間をかけて水分を吸った小豆は少し色も抜けて心持ちふくらし、指で触るとカチンとした硬さはなくなっています。「だんだん涼しくなってきたので、浸す水の温度を上げて調整しながらやっています。今の時期は新豆も出てきていますが、米と一緒でヒネに比べると水っぽくて味が薄いんです。だから新豆の場合、小豆を浸している水を捨てずに一緒に炊きま



パナデリア シエスタ
神奈川県横浜市青葉区奈良5-4-1
tel:045-963-5567

しかし、新豆と言ってもその年によって出来は様々。かなり薄い味の時あれば去年と同じ時もあり、開けてみるまで分からないそう。「新豆は水を少なめにするんですが、この豆はヒネのものなので水をたっぷり入れてアクを取るようになっています。この作業を怠ると豆に渋みがでてえぐみを感じます」そう言いながら大きな銅鍋に小豆とたっぷりの水を注ぎ、点火。

「強火でないとアクがしっかりと出ないので、出来るだけ強火で茹でます」10分後、まわりがフツツし始め、水にも色が付いてきました。15分後、かなりフクフクしてきた水はまるで麦茶のような色に。「蕎麦を茹でる時の「びっくり水」と一緒で、沸騰し始めてきたら水を加えて、小豆にまんべんなく火が通るようにかき混ぜます」そう言いながらシェフが手にしているのは、長さ約1mもある大きなしゃもじ。これだけでも重そうです。やっぱりパン屋さんは体力仕事だと改めて実感しました。30分後、表面に浮いてきた泡がアツク。これらを丁寧にすくい取った後、小豆の固さが均一になるようにしゃもじでかき混ぜます。この一連の作業を約10分置ききらいに繰り返すこと数回。その間他の作業と平行しながらなので、「この時間は特に厨房を走り回っているの、運動会みたいなんです」

～あんぱんへの想い～ 自家製餡へのこだわり

フィリングは全て手作りだという「パナデリア シエスタ」のパン。もちろんあんぱんに使われる餡も自家製です。「あんこは特別な存在」と言う水谷シェフは、自身も大のあんぱん好き。実は、シエスタの看板にもあるロゴマークは「あんぱん」なんです。小豆の味が口いっぱいに広がる素朴で優しい味わい。おいしいあんぱんには欠かせない餡作りの秘訣を水谷シェフに伺いました。



パナデリア シエスタ
水谷優一シェフ



スライスした冷たい無塩バターを乗せて食べるのが、水谷シェフおすすめの食べ方!

火で茹でると言っても、あまり強すぎると皮が割れる量が多くなってしまいうので、後半は火加減に注意しなければなりません」その後も注意深く5分置ききらいに小豆の固さを見ます。この微妙な煮加減は、職人としての経験、指が覚えている感覚で分かるそうです。火にかけてから約1時間後、かなりふくらくると大粒になった小豆。火を止めて木綿の布を敷いたざるに豆をあけて約30分かけて水切りをします。さあ、いよいよ餡を炊きます。小豆3kgに対しグラニュー糖2kg、中ザラ糖1kgを銅鍋へ入れ全体が

「自分分餡を炊く」とおいしいのはもちろん、原価が抑えられてたっぷり入れることができるんです」なんと、シエスタのあんぱんは生地30gに対して餡は65g!お客様からも「和菓子を食べているみたい」と言われるほどだそう。そんなあんぱんに合うシェフおすすめの飲み物は、やはり和菓子にもよく合う温かい日本茶です。手間隙かかる餡作り、こつこつと自身で炊く餡には水谷シェフの修業時代からの思い入れが詰まっています。

「修業先のお店では餡を炊く担当者が決まっていたんです。そのお店のあんぱんに感激した私は「いつかこんな餡を炊けるようになりたい」と思い担当に立候補しました。出勤は夜の1時からで、3年間の修業期間のうち2年半の間あんぱんを任されていたのですが、毎朝の炊き方や味をチェックされてはよく怒られていました。だから、うまく炊けて褒められた時の喜びは大きかったですね。自分で餡を炊いて包餡すると、その時の餡の感じ具合もよく分かるんですよ。豆の状態や気候に合わせて餡を炊くので、その時によって炊く時間も変わってきます。焼き上がったあんぱんを実際に自分で食べてみて、味の微調整をしながら餡も作っていくのが大事だと思っています」

「ここでも最初から最後まで強火で炊き上げます。そうやって短時間で炊き上げるほうが味がぎゅっと閉じ込められておいしいんですよ」火にかけてからはひと時も目を離すことができません。大きなしゃもじを使って力強く、でも粒が潰れないように優しく混ぜ続けます。時々銅鍋の隅に付いた餡をへらで落としながら。しかし、ブクブクと熱せられた餡は跳ねるので危険。「餡で火傷しないように気を付けてください。このしゃもじも始めは長すぎたと思って短くカットしようかと思っていたんですが、ちょっと離れたところからかき混ぜるので便利なんです(笑)」そして、途中加えるのは7gの塩。

「ここからはビッチを上げて数分で炊き上げます」と速くなったシェフの腕の動き。数分後、こうして炊き上がった熱々の餡はつやつやとして、そのまま食べてもおいしそう。



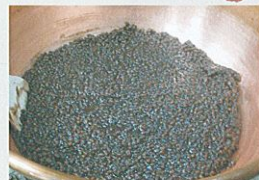
フランスあんパン
¥136



あんパン
¥126



和菓子を味わうように
日本茶とともにいただきたい



つやつやの餡は
このまま食べても絶品!



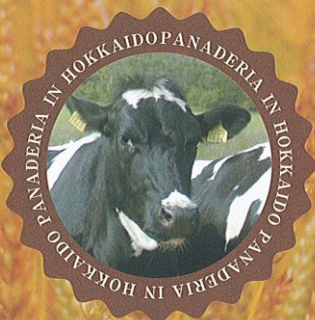
“強火で短時間”が水谷シェフ流



同量の砂糖を加えて
いよいよ餡炊き



アクが抜けてふくら
煮上がった小豆を
しっかり水切り



PANADERIA in 北海道



国産小麦の おいしさを求めて

北海道。今回は札幌のほか、なだらかな丘陵風景が美しい美瑛、そしてオホーツク海に臨む興部の町を訪れた。



どこまでもまっすぐに伸びる車道を走っていると、「北海道って本当は地図に描かれているよりも大きいらしいよ」という噂話まで本当に思えてくる。

国土の狭い日本、特に東京の真ん中で生活する私たち一行にとつて、これほど自然豊かな土地はまさに別天地だ。一日の寒暖差があり湿度も少ないこの北の大地には、メロン、トウモロコシ、ジャガイモなど名産と言われる野菜や果物が山ほどある。日本全国で栽培されているトマトなどでも、強い甘みとギュッと濃厚な味は、やはり他とは一味違う。北海道ブランドというイメージだけでなく、土地のもつ力の差が大きいのだろう。

その北海道で、今少しづつ生産量を伸ばしているのがパン用小麦だ。今までは小麦といっても、うどん生地に使われる中力タイプの小麦の栽培が中心だったが、ここ数年の国産小麦ブームを背に、「ハルユタカ」や「春よ恋」などの強力粉タイプの国産小麦が勢いを増している。安全性はもちろんだが、北海道産小麦の良さはなんといってもその味わいにある。じんわりと甘く、どこか郷愁を誘う香りは他にはないものだ。

「そろそろ今年も小麦を見に来ませんか？」

江別製粉の佐久間さんからの誘いを受け、初夏の北海道を訪れることになった。今回は、「シニフィアン・シニイエ」オープンに備え、小麦や食材選び中の志賀勝栄氏も参加。以前は国産小麦に興味がなかったという志賀さんだが、光栄なことにバナデリアの講習会を機にその味わい深さに惹かれるようになったのだそうだ。

国産小麦の現状はもちろん、小麦畑が広がる美瑛、大自然の恵み豊かな興部、そして注目のケーキやパンの店が増えている札幌を訪れた今回の北海道ツアー。

日本の豊かな恵みを求めて…、その様子を、紹介しよう。

まずは小麦とライ麦の畑へ

ジャガイモ、砂糖大根、そして麦などの畑…。農業用地の多い北海道の中でも、美瑛はパッチワークの丘としても知られ、小麦畑の景観が楽しめる場所です。そして、その風景を特徴付けているのが、夕日に映える「ダクネス小麦」。別名を「赤麦」といい、穂が赤みを帯びた色合いをしているためにこう呼ばれています。もちろん鑑賞のためだけではなく、タンパク質が高い性質を活かし、醤油などに利用されることが多いそうです。

次に到着したのは、まだ青々とした「ハルユタカ」の畑。ふつくりと丸みを帯びた粒を口に入れると、「プチッ」とはじけ、青くささの中にやさしい甘みと旨みが広がります。北海道で一番多く生産されている小麦、ホクシンと比べると、その旨みの強さは歴然。パンにしたときの味わいが違うのにも納得です。

パン用小麦の育成に力を入れている北海道ですが、ライ麦を育てている生産者の方はまだ少数派。今回は、当麻町にある貴重なライ麦畑に入らせていただくことができました。「ホクシン」の後ろののびのびと生えるライ麦は、通常腰丈ほどの小麦の1.5倍ほどあり、子供だつたらすっぽり隠れてしまふような高さ。麦粒を被う「ノゲ」と呼ばれる毛のような繊維も、フサフサと長く、全体に野性的で力強い印象。丸々とはちきれそうな小麦に比べ、粒の形はほっそり長めです。さっそく食べてみると、トウモロコシのような濃い甘みが広がりました。このまま炊いたらおいしいのでは？そんな風に感じさせる味わいです。



青空の下に広がる当麻町の麦畑。細長い麦粒を口に入れると、小麦とは一味違うコクのある甘みが広がります。手前が「ハルユタカ」、奥がライ麦



フサフサとしたノゲのある左が「ハルユタカ」、右は北海道で生産量の多い小麦「ホクシン」。生のままで食べても、ハルユタカには力強い旨みと甘みを感じます

北海道立中央農業試験場で勉強

厳しい自然環境の中では、作物が立派に成長して収穫されるまでの間に、カビなどの病気や害虫の被害など危険な要素がたくさんあります。大切に育ててきた農作物が収穫できなかったら…それは、農業に携わる方たちにとっては生活に関わる大きな問題です。

そこで、この品種はどのエリアでの栽培に適しているか、病気や害虫への耐性はどうか、さらに収量はどれくらい望めるのか？そういったことを研究し、より良い品種の開発や推進をしているのがこのような農業試験場です。



元足元には、試験場の畑に入らないように専用のビニールカバーを装着します

「小麦について説明して下さったのは、研究職員の神野裕信さん。」

「小麦には雪が降る前に植付けをする秋蒔き小麦（ウィンター）と、後の春蒔き小麦（スプリング）があります。それぞれ小麦の特徴は違っていて、春蒔きは強力粉、秋蒔きは薄力粉になります」

品種によって特性の違う小麦。確かに、「ハルユタカ」は「春蒔き」などのパン用小麦には「春」という文字がついていますよね。

そして、生産者の方にとって重要なのが、病気が少なく安定した収量がある品種であるということ。そのために、どんな研究がされているのでしょうか？

「ここは小麦の品種改良を行っています。より良い小麦を作るため、まず、病気に強く質の良い小麦を選んで親とします。そして、自分の花粉で受粉しないよう、オシベを取り除き、交配させるもうひとつの花粉を人工受粉させて、袋をかけておきます。そう



技術が進歩したといっても相手は植物。品種改良には手間と時間がかかります。こうやって、人工受粉させた穂1つ1つに袋をかけ、他の花粉がつくのを防ぎます

この画期的な初冬蒔き栽培を積極的に推進した結果、多くの生産者がハルユタカを作ることになったとのこと。

して出来た子供を、翌年に植付けます。同じ親を持つといっても、人間と同じでそれぞれ特徴が違ってすよ。そのため、その子供から収穫した種を、翌年蒔くという作業を繰り返します。5、6年経つと、だいたいその特徴が落ちていきますね。つまり、トータルで10世代位は、種を取り、蒔くという作業を繰り返すという試みです」

交配して収穫した種のうち、約5%を翌年植え付けて育てていく。一年サイクルのこの作業を約10年間繰り返すことで、やっと安定したひとつの品種ができるというから長い話です。

数年前注目を集めたハルユタカについては、ハルユタカは春蒔きの品種なので、秋蒔きより少し遅いお盆の後に収穫時期を迎えます。そうすると問題になるのが、赤カビ病や穂発芽。お盆の時期にはどうしても曇雨天や多湿の日が増えるし、元々病気に弱いので、最後でダメになってしまふことが多かったんです。ところが、初冬蒔きといつて11月下旬に種を蒔いた場合は、発芽しない状態で種が雪をかぶり、その下でしっかりと根が育ち生育が進みます。春蒔きよりも収穫が少し早まるおかげで、最近ではカビや穂発芽の被害が少なくなりました」



ちなみに、ハルユタカに次ぐ注目品種春蒔きについて伺ってみると、

「ハルユタカよりも、穂発芽や赤カビにも強く製パン性も良いので、春蒔き小麦ではナンバーワンですね。ただ、初冬蒔きをするとう穂が倒れやすくなってしまうので、向いていないんです」

現在は、発芽した後、雪が積もっても大丈夫な秋蒔き小麦の特性をいかし、春蒔き小麦と秋蒔き小麦の交配なども考えられているとのこと。病気に強い耐性や丈夫さ、収量、風味のよさ、その全てを兼ね備えた小麦を作るといえるのは、根気のいる大変な作業のようです。

神野さんに案内されて周りを見回すと、170m×170mの約3ヘクタールの土地では、他にも、赤いタネ小麦や、イギリスの品種を改良した北見81号、原種に近いスヘルト小麦（ディンケル）などが栽培され、畑は小さなパッチワークのようになっていました。

同じ小麦といっても、ノゲのあるなしや穂の色合いなど、様々な違いが。育成中の麦には、まだ品種名がなく数字で管理されているものもあります

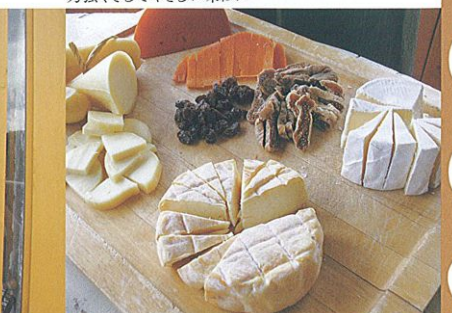
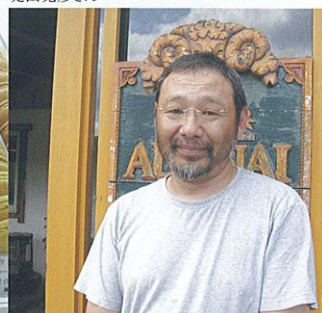
こだわりのチーズにフレッシュなソフトクリーム。そして、その味に心を注ぐ人々の温かさ…
北海道で出会った、忘れられない思い出をご紹介します！

大切に育まれたメロンは、驚くほどジューシーで甘みたっぷり

札幌の人気店「パティスリーシイヤ」のマカロン

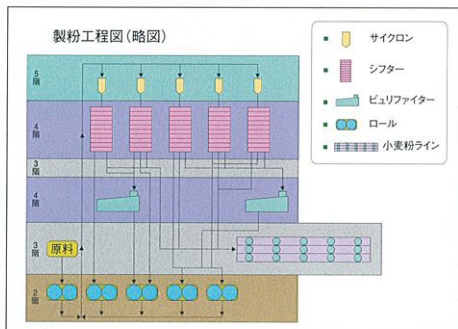
「チーズ工房アドナイ」オーナーの堤田克彦さん

興部町「チーズ工房アドナイ」のチーズは、力強くそしてやさしい味わい





江別製粉株式会社 製粉工場へ潜入!



製粉の工程を簡単に図解したもの。建物の高さを利用し、効率よく製粉作業が行われています

すつかり小麦に愛着がわいた同。実際にどんな風に製粉されているのかを見るため、江別製粉の工場を見学させていただくことになりました。ご存知の方も多いと思いますが、江別製粉は幻のパン用粉といわれた「はるゆたかブレンド」や、旨みのしつかりとした製菓用粉「ドルチェ」など、風味豊かな北海道産小麦粉のブランドを持つ製粉会社です。

本社と工場があるのは、札幌から車で一時間ほどの中核都市、江別市。ここ江別市では、市、生産者、JA、酪農学園大学、中央農試や製麺メーカー、そして江別製粉などが中心となり、「江別麦の会」を平成8年に発足。早くから「バルユタカ」の初冬時きを推進するほか、最近注目の地産地消への取り組みとして、江別産小麦粉を使ったラーメンを江別ブランドとして販売するなど、幅広く積極的な活動を行っています。



さて、製造部部長の山本嘉彦さんに一般的な製粉を行う本工場を案内していただきました。

製粉会社で一般的なのは5階建ての工場。建物の構造を利用して、小麦をローラーで砕き、パイプで吸い上げ、ふるって下に落とす、という作業を繰り返していくのだそうです。

原料となる小麦は、まず3Fに届きます。そしてここから12台のローラーが並ぶ2Fに行き、最初は粗く割るようになっています。そして室内を上下に通るパイプで、一気に5Fまで吸い上げられます。

5Fはサイクロン室。風力と振動で皮の部分を除去するのですが、ところ狭しと並んだロッカーのようなものが、飛び出さんばかりの勢いでグラグラと揺れ、まるで大地震のよう!

こうして分離された粉は、4Fへ降リシフター(ふるい)にかけられます。いくつかの細かさのメッシュに分かれており、規定のサイズまで細かくしたものは3Fの貯蔵室へ。まだ粒度が粗いものは、更に2Fへと降り、ローラーにかけられるという仕組み。規定の細かさになるまでこの作業を繰り返します。

そして、今回楽しみにしていたのが、小型製粉プラント「エフシップ」。この工場のすぐそばには、通常は25トンという大量ロットの製粉しかできないのに比べ、0.5〜1トン(時)というかなり少ないロットで小麦を挽けること。さらに、国内では珍しい有機JAS小麦加工工場の認証を取得しているという点です。

本工場と仕切られた「エフシップ」内には、各階で使われていた機械がワンフロアに集まり、まるでミニチュア工場のよう。

残念ながら写真はお見せできませんが、本工場5Fにびつしりと並んでいたサイクロンのロッカーのような装置も、ミニチュア版になってかわいらしく並んでいます。

ここへは、本工場のようには建物の高低差を利用

原料となる小麦は、まず3Fに届きます。そしてここから12台のローラーが並ぶ2Fに行き、最初は粗く割るようになっています。そして室内を上下に通るパイプで、一気に5Fまで吸い上げられます。

5Fはサイクロン室。風力と振動で皮の部分を除去するのですが、ところ狭しと並んだロッカーのようなものが、飛び出さんばかりの勢いでグラグラと揺れ、まるで大地震のよう!

こうして分離された粉は、4Fへ降リシフター(ふるい)にかけられます。いくつかの細かさのメッシュに分かれており、規定のサイズまで細かくしたものは3Fの貯蔵室へ。まだ粒度が粗いものは、更に2Fへと降り、ローラーにかけられるという仕組み。規定の細かさになるまでこの作業を繰り返します。

そして、今回楽しみにしていたのが、小型製粉プラント「エフシップ」。この工場のすぐそばには、通常は25トンという大量ロットの製粉しかできないのに比べ、0.5〜1トン(時)というかなり少ないロットで小麦を挽けること。さらに、国内では珍しい有機JAS小麦加工工場の認証を取得しているという点です。

本工場と仕切られた「エフシップ」内には、各階で使われていた機械がワンフロアに集まり、まるでミニチュア工場のよう。

残念ながら写真はお見せできませんが、本工場5Fにびつしりと並んでいたサイクロンのロッカーのような装置も、ミニチュア版になってかわいらしく並んでいます。

ここへは、本工場のようには建物の高低差を利用

原料となる小麦は、まず3Fに届きます。そしてここから12台のローラーが並ぶ2Fに行き、最初は粗く割るようになっています。そして室内を上下に通るパイプで、一気に5Fまで吸い上げられます。

5Fはサイクロン室。風力と振動で皮の部分を除去するのですが、ところ狭しと並んだロッカーのようなものが、飛び出さんばかりの勢いでグラグラと揺れ、まるで大地震のよう!

こうして分離された粉は、4Fへ降リシフター(ふるい)にかけられます。いくつかの細かさのメッシュに分かれており、規定のサイズまで細かくしたものは3Fの貯蔵室へ。まだ粒度が粗いものは、更に2Fへと降り、ローラーにかけられるという仕組み。規定の細かさになるまでこの作業を繰り返します。

そして、今回楽しみにしていたのが、小型製粉プラント「エフシップ」。この工場のすぐそばには、通常は25トンという大量ロットの製粉しかできないのに比べ、0.5〜1トン(時)というかなり少ないロットで小麦を挽けること。さらに、国内では珍しい有機JAS小麦加工工場の認証を取得しているという点です。

本工場と仕切られた「エフシップ」内には、各階で使われていた機械がワンフロアに集まり、まるでミニチュア工場のよう。

残念ながら写真はお見せできませんが、本工場5Fにびつしりと並んでいたサイクロンのロッカーのような装置も、ミニチュア版になってかわいらしく並んでいます。

ここへは、本工場のようには建物の高低差を利用

原料となる小麦は、まず3Fに届きます。そしてここから12台のローラーが並ぶ2Fに行き、最初は粗く割るようになっています。そして室内を上下に通るパイプで、一気に5Fまで吸い上げられます。

5Fはサイクロン室。風力と振動で皮の部分を除去するのですが、ところ狭しと並んだロッカーのようなものが、飛び出さんばかりの勢いでグラグラと揺れ、まるで大地震のよう!

こうして分離された粉は、4Fへ降リシフター(ふるい)にかけられます。いくつかの細かさのメッシュに分かれており、規定のサイズまで細かくしたものは3Fの貯蔵室へ。まだ粒度が粗いものは、更に2Fへと降り、ローラーにかけられるという仕組み。規定の細かさになるまでこの作業を繰り返します。

そして、今回楽しみにしていたのが、小型製粉プラント「エフシップ」。この工場のすぐそばには、通常は25トンという大量ロットの製粉しかできないのに比べ、0.5〜1トン(時)というかなり少ないロットで小麦を挽けること。さらに、国内では珍しい有機JAS小麦加工工場の認証を取得しているという点です。

本工場と仕切られた「エフシップ」内には、各階で使われていた機械がワンフロアに集まり、まるでミニチュア工場のよう。

残念ながら写真はお見せできませんが、本工場5Fにびつしりと並んでいたサイクロンのロッカーのような装置も、ミニチュア版になってかわいらしく並んでいます。

ここへは、本工場のようには建物の高低差を利用

原料となる小麦は、まず3Fに届きます。そしてここから12台のローラーが並ぶ2Fに行き、最初は粗く割るようになっています。そして室内を上下に通るパイプで、一気に5Fまで吸い上げられます。

5Fはサイクロン室。風力と振動で皮の部分を除去するのですが、ところ狭しと並んだロッカーのようなものが、飛び出さんばかりの勢いでグラグラと揺れ、まるで大地震のよう!

こうして分離された粉は、4Fへ降リシフター(ふるい)にかけられます。いくつかの細かさのメッシュに分かれており、規定のサイズまで細かくしたものは3Fの貯蔵室へ。まだ粒度が粗いものは、更に2Fへと降り、ローラーにかけられるという仕組み。規定の細かさになるまでこの作業を繰り返します。

そして、今回楽しみにしていたのが、小型製粉プラント「エフシップ」。この工場のすぐそばには、通常は25トンという大量ロットの製粉しかできないのに比べ、0.5〜1トン(時)というかなり少ないロットで小麦を挽けること。さらに、国内では珍しい有機JAS小麦加工工場の認証を取得しているという点です。

本工場と仕切られた「エフシップ」内には、各階で使われていた機械がワンフロアに集まり、まるでミニチュア工場のよう。

残念ながら写真はお見せできませんが、本工場5Fにびつしりと並んでいたサイクロンのロッカーのような装置も、ミニチュア版になってかわいらしく並んでいます。

ここへは、本工場のようには建物の高低差を利用

原料となる小麦は、まず3Fに届きます。そしてここから12台のローラーが並ぶ2Fに行き、最初は粗く割るようになっています。そして室内を上下に通るパイプで、一気に5Fまで吸い上げられます。

5Fはサイクロン室。風力と振動で皮の部分を除去するのですが、ところ狭しと並んだロッカーのようなものが、飛び出さんばかりの勢いでグラグラと揺れ、まるで大地震のよう!

こうして分離された粉は、4Fへ降リシフター(ふるい)にかけられます。いくつかの細かさのメッシュに分かれており、規定のサイズまで細かくしたものは3Fの貯蔵室へ。まだ粒度が粗いものは、更に2Fへと降り、ローラーにかけられるという仕組み。規定の細かさになるまでこの作業を繰り返します。

そして、今回楽しみにしていたのが、小型製粉プラント「エフシップ」。この工場のすぐそばには、通常は25トンという大量ロットの製粉しかできないのに比べ、0.5〜1トン(時)というかなり少ないロットで小麦を挽けること。さらに、国内では珍しい有機JAS小麦加工工場の認証を取得しているという点です。

本工場と仕切られた「エフシップ」内には、各階で使われていた機械がワンフロアに集まり、まるでミニチュア工場のよう。

残念ながら写真はお見せできませんが、本工場5Fにびつしりと並んでいたサイクロンのロッカーのような装置も、ミニチュア版になってかわいらしく並んでいます。

ここへは、本工場のようには建物の高低差を利用

全工程がひと部屋にすっぽり収納されています。無駄な粉を出さない、1バッチを挽き切ります。

←ロール機部分も本工場のものに比べると驚くほどコンパクト。F-Ship専用で作られた2本のロール(円筒)を回転させて小麦を砕きます

全工程がひと部屋にすっぽり収納されています。無駄な粉を出さない、1バッチを挽き切ります。

←ロール機部分も本工場のものに比べると驚くほどコンパクト。F-Ship専用で作られた2本のロール(円筒)を回転させて小麦を砕きます

全工程がひと部屋にすっぽり収納されています。無駄な粉を出さない、1バッチを挽き切ります。

←ロール機部分も本工場のものに比べると驚くほどコンパクト。F-Ship専用で作られた2本のロール(円筒)を回転させて小麦を砕きます

全工程がひと部屋にすっぽり収納されています。無駄な粉を出さない、1バッチを挽き切ります。

←ロール機部分も本工場のものに比べると驚くほどコンパクト。F-Ship専用で作られた2本のロール(円筒)を回転させて小麦を砕きます

全工程がひと部屋にすっぽり収納されています。無駄な粉を出さない、1バッチを挽き切ります。

←ロール機部分も本工場のものに比べると驚くほどコンパクト。F-Ship専用で作られた2本のロール(円筒)を回転させて小麦を砕きます

全工程がひと部屋にすっぽり収納されています。無駄な粉を出さない、1バッチを挽き切ります。

←ロール機部分も本工場のものに比べると驚くほどコンパクト。F-Ship専用で作られた2本のロール(円筒)を回転させて小麦を砕きます

江別製粉株式会社:北海道江別市緑町東3丁目91番地/Tel:011-383-2311
 (チーズ工房アドナイ) 北海道紋別郡興部町興部914-12/Tel:01588-2-3133
 (パティスリー シイヤ) 北海道札幌市中央区北5条西21丁目15/Tel: 011-611-7003
 (畑の店 さとう) 北海道上川郡美瑛町字大久保協成/Tel:0166-92-4857
 (まちむら農場) 北海道江別市篠津183/Tel: 011-382-2155
 (プーランジェリー アンシャンテ) 北海道札幌市南区澄川6条3丁目4-1/Tel: 011-841-7761

太陽の光に輝く大地、澄み渡った空気が、呼吸をするたびに、体が洗い清められていくよう



今回のソフトクリーム No.1はまちむら農場に決定



札幌「プーランジェリー アンシャンテ」の竹内哲也さんが国産小麦で作った力作



「土づくり 草づくり 牛づくり」をモットーとする江別市の「まちむら農場」



(右から)美瑛で「畑の店」を営む佐藤俊一さん、江別製粉の佐久間良博さん、「シニフィアン・シニフィエ」の志賀勝栄さん



ほとんどが無味無臭の凝固剤。

あまり意識することはないかもしれませんが、
実はこんなケーキや
お菓子に使われています。

え？ こんなところにも!? 凝固剤の可能性

フルフルのゼリーに、フンワリとした泡のムース…
液体を固める凝固剤はお菓子にとって
欠かすことのできないパートナー
その力と可能性について調べてみました!



カラギーナン
製剤
[ジュレ]

ジュドウ フリュイルージュ ¥480
(エコール・クリオロ)

※現在は販売していません

ごくゆるく凝固しているの、ストローで
吸い込むとチュルチュルとジュレが口
に入ってきます。少しモチモチ感のある
独特の食感、次々に訪れるフランボ
ワーズ、ミント、そしてフロマージュブラン
の風味がなんとも楽しい!



ゼラチン
[ギモープ]



マシュマロ ¥420
(ル スリール ダンジュ)

泡のようなほかない食感はマシュマ
ロのイメージよりも繊細でソフト。フ
ルーツの種類により泡の締まり具合
が変わるので、ゼラチンの量や煮詰
める温度などで調整しているそう。パ
ッションとフランボワーズの2種類入り。

ゼラチン
[クリーム]



カーディナルシュニッテン ¥263
(ウィーン菓子工房 リリエンベルグ)

※5月後半～8月の販売となります

卵の香り豊かなフワフワのメレンゲ生地に、なめらかな
モカクリームがたっぷり。ごくゆるめに泡立てた生ク
リームに少量のゼラチンを加えることで、なめらかさと保
形性をたもつことができます。

ペクチン
[パート・ド・
フリュイ]



パート・ド・フリュイ
¥100(1粒)
(オーボンヴェータン)

色とりどりの小さな一粒に、
フルーツの味わいと甘み
がギュッと凝縮。強い甘み
と酸味が必要なペクチン
の性質を活かした、弾力
のある食感が特徴です。

エビス ヴァン ルージュ ¥450
(ラ スブランドール)

赤ワインのムースにエビスが香りま
す。強くなりながら味も、ムースにす
ればやわらかくミルクィな味わいに。
生クリームやメレンゲの泡をふんわり
固めたムースはケーキを華やかに
演出してくれます。

ゼラチン
[ムース]



ペクチン
[コンフィチュール]



サティネジャム
¥2,200(税抜き)
(ビエール・エルメ パリ 青山)

マンゴー、パッションフルーツ、オ
レンジの味わいがギュッと凝縮し
た深い味わいは、コンフィチュール
ならではの、しっかりと固まってい
るよう見えますが、ごくゆるやか
で驚くほどなめらかな口どけです!

ペクチン
[ナバージュ]



タルト シャンソン ¥500
(ロワゾード・リヨン)

※12月中旬より発売予定

お菓子に欠かせないナバージュは、
ペクチンの性質を利用したもの。
甘さと酸味が強いので、こんなふ
うにイチゴの酸味とぶつければ、
フレッシュ感が引き立ちます。ツ
ヤツヤとした見た目もおもしろい!

〈タイトルの写真〉

ギモープ ¥500(ノリエット)

ココアナナス(白)、フランボワーズ(ピンク)、カラマンジー(イエロー)の色合いと形がキュート!やわらかい弾力が心地よい正統派ギモープ



寒天

日本で生まれた歴史ある凝固剤。洋菓子にはあまり使用されないが、和菓子ではようかん、あんみつなど幅広く使われる。その特徴は、無味無臭で、素材の味を邪魔しないこと。そして、融点が高いため、夏場でも安定した状態を保ち、サクッと歯ごたえのある独特の食感とツルリとしたのど越しの良さが生まれること。最近ではカロリーのない食物繊維であるという点も注目されている。形状は、棒、糸、フレーク、固形、そして粉末などさまざまなものがある。

原料:海藻(テングサ、オコノエなどの紅藻類)
主成分:糖質(多糖類)
ゲル化温度:室温で固まる
溶解温度:90~100℃
保水性:比較的離水しやすい
※高い糖度なら冷凍保存可



ゼラチン

お菓子作りで最もポピュラーな凝固剤といえば、ゼラチン。その最大の特徴は、融点が高く(28~35℃)人間の口の中で溶けるということ。しかも、やわらかい弾力と粘りのある性質のため、口に入れた時に、違和感を感じさず、ゆるやかな口どけを演出することができる。その反面、温度には敏感。また、高い気泡性を持つことから、ムースなどに適した凝固剤といえる。ただし、特有の匂いがある。

原料:動物の骨や皮(特に牛、豚)
主成分:タンパク質
ゲル化温度:10℃以下
溶解温度:40~50℃
保水性:高い
※冷凍に不向き

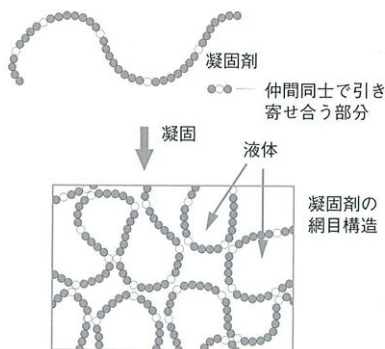
固まる仕組み

例えばゼラチンだったら、200ccの水分に対してたったの5g程度を加えて冷やすだけで、プルプルとした固体に変身。考えてみると、不思議ですよね?

その秘密は、凝固剤の網目構造にあります。通常凝固剤と呼ばれるものは、非常に細長い鎖状の構造をしています。一般に、熱い液体に溶けている状態では、分子が元々良く動きまわっているのですが、温度の低下に伴い活動しなくなり、互いに引き寄せあうようになります。つまり、鎖の細かい網目に水分を抱き込んだ状態で固まると言うわけなのです(図A)。

この凝固剤は、大きく分けて4種類。それぞれの成分について、簡単に見ていきましょう。

図A ゲル化剤の構造モデル



(凝固剤の種類)



ペクチン

果物に元々ある成分で、水を加えて加熱すると、流れ出す性質を持つ。そして、大量の砂糖と強い酸と結びつくことにより、網目構造を形成。しっかとした弾力のあるゲルになり、室温でも、冷凍でも安定状態を保つことができる。工業的に生産されるものは、その原料によりアップル系とシラス系の2種類に分けられる。さらに、加工工程で通常のHMペクチンと、糖度と酸ではなく、カルシウムなどでゲル化するLMペクチンの2種類が作られている。

原料:果実、野菜(リンゴの絞りかすや、柑橘類の皮など)
主成分:糖質(多糖類)
ゲル化温度:室温で固まる
溶解温度:90~100℃
保水性:高い
※条件から外れると離水しやすい



カラギーナン(製剤)

寒天と同じ海藻由来の凝固剤。溶解温度が高いため、夏場でも安定した状態を保てることから、ジュレなどに使用する店が増えている。また、透明感が高く、美しい光沢があり、無味無臭なもの特徴のひとつ。さらに、種類によっては、煮溶かさず、粉末のカラギーナン製剤に牛乳を注ぐだけでゲル化させることもできる。

原料:海藻(ツノマタ、スキノリなどの紅藻類)
主成分:糖質(多糖類)
ゲル化温度:室温で固まる
溶解温度:60~100℃
保水性:やや離水する
※乳脂肪を含むと冷凍保存可

植物を原料とした寒天、カラギーナン、そしてペクチンにはカオリールがありません。この3つは多糖類、糖質というグループに属しているのですが、ヒトの消化酵素では分解できないため、食物繊維として吸収されずに排出されてしまうのです。食物繊維といえは、海藻やこんにゃくなど、ダイエット効果も期待できるものばかり。おいしいお菓子で、お腹の調子が整えは言うことなしですね。

(寒天がノーカロリーな理由)

植物を原料とした寒天、カラギーナン、そしてペクチンにはカオリールがありません。この3つは多糖類、糖質というグループに属しているのですが、ヒトの消化酵素では分解できないため、食物繊維として吸収されずに排出されてしまうのです。食物繊維といえは、海藻やこんにゃくなど、ダイエット効果も期待できるものばかり。おいしいお菓子で、お腹の調子が整えは言うことなしですね。

動物や植物が原料の凝固剤ですが、実はペクチンとカラギーナン製剤のみ食品添加物に分類されます。また一般的に、カラギーナンはローカストビーンガムを始めとした増粘剤を加えた上で製品化されていることがほとんど。実は、カラギーナン100%だと結合が弱いという特徴があり、それを補うため、増粘剤を加えて、安定した結合状態を保つという訳なのです。ちなみに、ローカストビーンガムとは地中海沿岸で生育する豆科の植物で、弾力性を増す働きがあります。一度、「カラギーナン」の袋をよく見てみてください。ゲル化剤製剤と表示されているのはこのためなのです。

(凝固剤は食品添加物?)

動物や植物が原料の凝固剤ですが、実はペクチンとカラギーナン製剤のみ食品添加物に分類されます。また一般的に、カラギーナンはローカストビーンガムを始めとした増粘剤を加えた上で製品化されていることがほとんど。実は、カラギーナン100%だと結合が弱いという特徴があり、それを補うため、増粘剤を加えて、安定した結合状態を保つという訳なのです。ちなみに、ローカストビーンガムとは地中海沿岸で生育する豆科の植物で、弾力性を増す働きがあります。一度、「カラギーナン」の袋をよく見てみてください。ゲル化剤製剤と表示されているのはこのためなのです。

(暑さが苦手なゼラチン!)

体温で溶解を始めるゼラチンは、高い温度が苦手。他の3つは室温で凝固し、ずっと安定しているのに比べゼラチンだけは10℃以下でないと固まりません。当然、季節を問わず、要冷蔵です。

口どけの良さを生み出すのは、科学的には融点(固体が融解し始める温度)。つまり、口に入れるとすぐに液状に溶けるものほど、「口どけが良い」と実感するのです。凝固剤の中で一番融点が高いのはゼラチンで、28~35℃と人間の体温より低いため、口に入れるとゆるやかに溶けていく心地よい感触を楽しむことができます。

(一番口どけが良い凝固剤は?)

植物を原料とした寒天、カラギーナン、そしてペクチンにはカオリールがありません。この3つは多糖類、糖質というグループに属しているのですが、ヒトの消化酵素では分解できないため、食物繊維として吸収されずに排出されてしまうのです。食物繊維といえは、海藻やこんにゃくなど、ダイエット効果も期待できるものばかり。おいしいお菓子で、お腹の調子が整えは言うことなしですね。

(ペクチンの知られざる一面)

糖分と酸があつて初めて効力を発揮するペクチン。ところが、強い甘酸っぱさが必要としないペクチンもあるのです。それは、天然のペクチンを加工して作られる、LMペクチンと呼ばれる新しいペクチン。これは、フルーツや牛乳などに含まれるミネラル(カルシウムやマグネシウム)を利用して、ゲル化するという優れたもの。バターや牛乳のカルシウムでも凝固するので、牛乳を注ぐだけで固まるインスタントのプリンや糖度の低いジャム、さらにアイスクリームやゼリーなど、幅広く利用されています。

ペクチンと聞くと、ジャム作りを思い浮かべる方も多いのでは?元々ペクチンは適度に熟したフルーツなどに存在する成分。加熱すると水分に流れ出てきます。その際に、充分な糖分(全重量の55~80%以上)と強い酸(pH2.7~3.5、レモンやライム位)と出会うとゲル化するという特徴があります。つまり、カシスやオレンジなどペクチンを多く含むフルーツの場合は良いけれど、ペクチンの少ないフルーツや野菜を使った場合にはトロミが弱くなるのです。ジャムにしっかりとトロミをつけたい、そんな時にはペクチンを添加します。

(ジャムにペクチンを入れる?入れない?)

ペクチンと聞くと、ジャム作りを思い浮かべる方も多いのでは?元々ペクチンは適度に熟したフルーツなどに存在する成分。加熱すると水分に流れ出てきます。その際に、充分な糖分(全重量の55~80%以上)と強い酸(pH2.7~3.5、レモンやライム位)と出会うとゲル化するという特徴があります。つまり、カシスやオレンジなどペクチンを多く含むフルーツの場合は良いけれど、ペクチンの少ないフルーツや野菜を使った場合にはトロミが弱くなるのです。ジャムにしっかりとトロミをつけたい、そんな時にはペクチンを添加します。

(パイナップルとゼラチン、その不仲の訳とは?)

「生のパイナップルを入れると、ゼラチンが固まらない」。その理由は、ゼラチンのタンパク質を分解する「ブロメリン」というタンパク質分解酵素が、生のパイナップルに含まれているから。パイナップルだけではなく、パパイヤ、キウイ、イチジクなどにも含まれているので要注意です。また、酸や温度にも弱く、固まる力が弱まってしまうので気を付けましょう。

ちなみに、寒天、カラギーナン、ペクチンはタンパク質ではなく、糖質なので、問題なく固まります。

くなど、ダイエット効果も期待できるものばかり。おいしいお菓子で、お腹の調子が整えは言うことなしですね。

Column

参考文献:『お菓子づくりの科学』
河田昌子(柴田書店)

その一方で、凝固剤の開発は日々進化している。口どけを感じるもの、つまり食感をあえて活かしたお菓子もある。寒天はツルリとした喉越しが気持ちよく、カラギーナン製剤はやわらかく、噛むとなくなっていくような食感が魅力だ。食感の楽しさを活かすことによって、今までにない楽しさが生まれる。ふんわりとした泡を保ったり、心地よい喉越しを生み出したりと、用途の広い凝固剤。その可能性は使う人次第といえるのかもしれない。

口どけと凝固の関係

新しい機能を持つ凝固剤が増えている。実際には、どんな風に使用されているのかわからないと、凝固剤を使ったお菓子について電話取材をしていたら、ある店でこんな答えが返ってきた。

「凝固剤ですが、寒天やカラギーナン製剤を使ったものは残念ながらいらないです。実は、うちではできるだけ使わないようにしているんです」

唯一使用しているのはゼラチンだけだという。その理由を聞いてみた。

「口どけの良さを大切にしたいからなんです。凝固剤を使うと、どうしても口どけの邪魔になる。うちのチョコレートムースには、ゼラチンを使わないものもあるんですよ」

凝固剤以外にも自然に凝固する力はある。例えば、プリンや卵の熱凝固力だけで固まっているし、チョコレートやバターのように、常温で固体になる油脂の力を利用して凝固させるものもある。

口どけの良さという意味から言えば、確かに使わない方が望ましいといえるのかも知れない。

「口どけの良さを大切にしたいからなんです。凝固剤を使うと、どうしても口どけの邪魔になる。うちのチョコレートムースには、ゼラチンを使わないものもあるんですよ」

ウソ、ホント!?

凝固剤の常識を検証してみました

02

ムースやパバロアは粗熱を取り、トロミがつくまで冷ましてから冷蔵庫にいれるのが常識。そのまま、冷やすとどうなるの?

★使用する凝固剤:ゼラチン A. パバロア:27℃で冷蔵庫へ
★作ったもの:パバロア B. パバロア:16℃で冷蔵庫へ

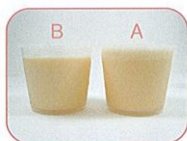
作ったのは“パバロア”。まず、4倍量の水でゼラチンをふやかしておきます。そして、牛乳、砂糖、卵黄でアングレーズソースを炊き、45℃に冷めたらゼラチンを加えてよく混ぜ合わせます。

37℃になったら2つに分け、Aは6分程度に泡立てた生クリームを合わせて、27℃で冷蔵庫へ。Bは、16℃に下がったところで生クリームと合わせ、更にボウルに氷を当てて冷やします。本来、ゼラチンの凝固温度は10℃以下ですが、10℃前後ではまだごくゆるやかなトロミ。4℃になった頃、やっとボウルの底が見えるくらいに固まり始めました。ここで、

冷蔵庫へ。

翌日、冷蔵庫から取り出すと、ご覧のように違いが出ていました!右のAは分離して上のほうに層ができていますが、Bはムラなくキレイに凝固しています。

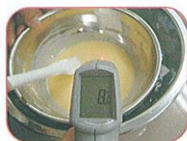
実験でわかったのは、4℃前後にならないとしっかりとトロミが出ないということ。つまり比重の違う2種類を合わせた場合は、凝固が始まる前に重い方が沈んでしまうのです。フルーツや野菜類などのムースも同様ですので、急いでいる場合でもゆっくり待ってあげることが大切です。



Aは分離して上の方に層ができています



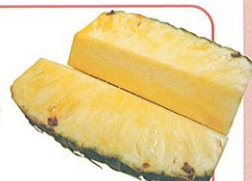
4℃になりトロミができました



8℃ではまだ液体に近い状態

01

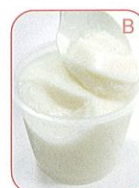
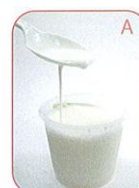
ゼラチンの凝固力を検証。“ゼラチンを入れた液は熱くしすぎないこと”、それから“生のトロピカルフルーツは不向き”って本当?



★使用する凝固剤:ゼラチン
A. 牛乳:90℃以上まで加熱
B. 牛乳:45℃まで加熱
C. パイナップルジュース:45℃まで加熱

実験は、温度とフルーツの2パターンで行いました。標準的なゼラチンの配合量と温度で作ったもの、高温に加熱したもの、そしてゼラチンに不向きとされるパイナップルジュースの3種類を作ります。

出来上がりは、どれも同じ液体状。ところが、温度を下げっていくと、30℃くらいでBにトロミを感じるようになりました。20℃になったら、冷蔵庫に入れて冷やします。翌日、冷蔵庫から取り出してみると!なんと、AとCはまるで液体。トロミもなく、全く固まっていませんでした。



翌日、冷蔵庫から出した状態。差は歴然でした

※牛乳又はパイナップルジュース(生パイナップル果汁100cc+水100cc)200cc+砂糖60g+ゼラチン5gの液体を使用しました

ちなみに、Bはスプーンが入りにくいほど、しっかりと凝固していました。

エクロジオン(¥630)



チョコレートの卵形の器にはカカオバターで凝固させたマンゴとココナッツのビュレが。トロリとなめらかな食感が新鮮。

数年前に「エクロジオン」の勉強を始めてから、体温で溶ける美味しさを意識するようになった。でもケーキとしてビスキュイと構成する場合は、ムースの食感が変わったために全体のバランスが悪くなってしまうこともあった。

食感の面で面白いのはアガ系の凝固剤。夏のジュレ類に使用していますが、種類により特性が微妙に違うので、4種類のアガーを使い分けています。例えば、マンゴープリンだったら、プリンの部分はしっかりと凝固させて、上に少し離水させたジュレを乗せて食感の面白さを出します。離水させることで、ジュレの周りに水分の膜ができるので喉越しがとても良いんですよ。

ほんの少し凝固剤の見方を変えれば、きつともっと使い方が広がる、そう思います。

お店で使う凝固剤は、ゼラチン、ベクトン、アガ系、カカオバター、それからジュレ、デセルなど。新素材のスクローストールというドイツ製の凝固剤にも注目しています。

ムース用にゼラチンを使う際に気をつけているのは、ゼラチンに固める要素と考えること。あくまで、中の水分を留める補助剤として最低限の量を使用するようにしています。例えば、ムースシヨコラだったら、チョコレイトや泡立てた生クリームもそれ自体で形を保てるので考えます。アングレーズやバターポンプなどの水分を保つ最低限のゼラチンを加えるので、量としては0.03~0.05%くらいでしようか。

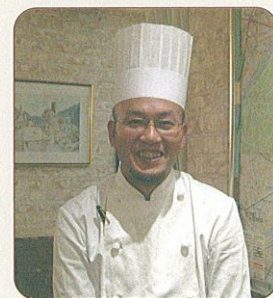
ジェレ・デセルはゼラチンの一種ですが、保形の効果が非常に高いので、例えば生クリームをジェット(泡立てる機械)で軽くした生クリームなどをふんわりと固めてムースにするには最適。ただ、冷凍すると中央がへこんでしまうことがあるので、1日で消費するレストランのような場所に特に向いていると思います。

プティポロネー(¥420)



粉ゼラチンに砂糖やデンプン、デキストロースなどを加えた凝固剤ジュレ・デセルを使用。非常にやわらかく繊細な食感。

パティシエの視点で見る凝固剤の力



サロン・ド・テスリジエ
和泉光一シェフ

毎年テーマを決め、徹底的に素材の勉強をするという「サロン・ド・テスリジエ」の和泉光一シェフ。

知識や論理に裏付けられたパティシエの技は、今やコンクールを通して世界中から注目されています。そこで、凝固剤の使い分けについて伺ってみました!

Shop Data
サロン・ド・テスリジエ
住所:東京都調布市小島町1-35-8
Tel:0424-87-0675
営業時間:10:00~21:00 定休日:水曜日

05

スポンジ生地に寒天を入ると、しっとりするという製菓業界の最新情報! その真偽の程を検証してみました。

★ 使用する凝固剤:寒天製剤(新種助(イナゲルV-500))
★ 作ったもの:キャトルカール

本来は、水分量の多い生地に使用すると、焼縮みのないしっとりした生地ができあがるのだそうですが、パナデリアが挑戦したのはキャトルカール。粉、バター、卵、砂糖の配合が同割の伝統的な生地です。新種助入りの生地は小麦粉100gのうち5gを新種助に置きかえました。

材料、工程を同じにして焼き上げた2種類の生地。どんな違いがあるのでしょ

うか? まず、焼成後のボリュームはほとんど一緒。何も入れない方が、ふっくらと膨らんでいるように見えます。

試食してみると、差がはっきりと現れました。水分量を増やさなかったせいか、新種助入りの生地はかたく締まった食感で口どけもまいち。通常の生地のように、ホロリと崩れる感じはありません。

そこで、ラップをして約2週間、冷凍保存してみました。すると、驚きの結果が出たのです!

自然解凍して食べ比べてみると、新種助入りの生地は、まるで焼き立てのようなふっくらしっとりとした食感で、冷凍とは思えないほど。冷凍前に感じた口どけや食感のマイナス点もなくなっているから不思議です。

一方、何も入れなかった生地は、水分が抜けて少しボソボソとした食感。焼き立ての状態からは、明らかに劣化

しているのがわかりました。

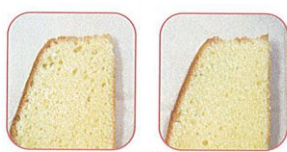
予想外の展開を見た、この実験。通常よりも水分の多い生地や、流通品、冷凍保存が必要なお菓子など、これからますます寒天が活躍すること間違いなしです。



新種助
(イナゲルV-500)



左が新種助入り、右が普通のキャトルカール
生地の膨らみ方に違いが見られた



左が新種助入り、右が普通のキャトルカール

03

やさしい香りと、ツルツとしたのど越しがおいしいミルクプリン。 3つの代表的な凝固剤で比べてみました。

★ 使用する凝固剤:カラギーナン製剤(クールアガー)、
寒天(かんてんクック)、ゼラチン ★ 作ったもの:ミルクプリン

牛乳200cc、砂糖60g、そして凝固剤は規定の量と手順で混ぜ合わせます。ここで注意したいのは、カラギーナン製剤。あらかじめ砂糖と混ぜておき、液体と合わせるのがポイントです。

出来上がった、プリンカップに注ぎます。カラギーナン製剤も寒天も凝固温度が35℃前後と高く、みるみるうちに凝固を始めるので、粗熱を取って冷蔵庫へ、という作業は不要です。

さて、その食感とは?
・ゼラチン...やわらかい弾力があり、ペチャッと貼りつくような感触。口の中でやわらかく溶け始め、喉を通る時には液体状に。みずみず

しさやヒンヤリ感はなく、特有のゼラチン臭を感じる。

・カラギーナン製剤...口当たりがやわらかく、プニプニとした独特の食感。口の中では溶けないが、そのせいか、ヒンヤリ、ツルツとしたのど越しがあり、みずみずしい。

・寒天...弾力や伸びる感じがなく、一番かたい食感。口の中では溶けないので、咀嚼するとき大きな固まりが小さな粒になっていくのがわかる。一番固体に近い。

食感だけでなく、作業性や特性などにも様々な違いのある凝固剤。その特徴を上手に活かすことが大切です。

04

牛乳でかたまるペクチンがあるって本当?

LMペクチンは主に業務用。
一般には手に入りにくいようです

★ 使用する凝固剤:LMペクチン

ここで使用するのは、カルシウムなどで凝固するというLMペクチン。市販のフルフルデザートやインスタントプリンにも使用されていると聞き、興味津々で実験してみました。そうは言っても、砂糖と酸が凝固の必須条件となるペクチン。本当にカルシウムだけで固まるのかを調べるため、シンプルに牛乳200ccとLMペクチン6.4gだけを混ぜ、火にかけて溶かします。すると、ダマができるものの、だんだんとゴムベラにトロミを感じるようになりました。これなら固まりそう、凝固力の手応えを感じつつ、沸騰させてから器に移して冷蔵庫へ。

翌日取り出してみると、なんと、完全な固体になっていました。見た目はまるで寒天で固めたときのように、固くてツルツ

ルとしていますが、食感は糊やお米を潰したものに近いやわらかいもの。配合量を調整すれば、きつとゆるやかなトロミになるはず。

ペクチンでありながら、カルシウムに反応して凝固するLMペクチン。牛乳だけで完全に常温で固まり、かつやわらかな食感であることから、低糖度のジャムやパート・ド・ブリュイ、そして牛乳のデザートなど、様々な利用方法がありそうです。



鍋肌が見えるくらいにトロミがついてきました



牛乳だけで完全に凝固しています!

※LMペクチン(商品名:GENU pectin type LM-101AS)は、三晶(株)さんに協力いただきました。
(問い合わせ)三晶株式会社 東京支店 住所:東京都中央区日本橋小伝馬町15-18 フジビル9F/Tel:03-3661-8341

Interview インタビュー

ルツとかための食感が特徴ですが、現在では完全に固まらないようなタイプや、粘りのあるカラギーナン製剤に近い食感の製品もあるんですよ。また、ゼラチンの特徴のひとつである、泡を保つ力や、寒天には不向きとされる「冷凍」に関しても、開発が進んでいます。最近増えているのは、食品改良剤としての需要。例えば、種助という商品は、ある和菓子屋さんからの要望から生まれたも



その後、改良を重ね、現在では棒状から粉末、さらに煮溶かさずにポットのお湯でも溶けるなど、様々な寒天が登場しています。例えば一般的に寒天というと、ツルツとした食感で、水分をゲル化

今注目される、 日本古来の凝固剤 『寒天』

ここ数年の寒天ブームで、素材としての能力が見直されています。洋菓子に使う凝固剤というと、ゼラチンやカラギーナン製剤が主流ですが、寒天は日本古来から使われてきた天然の凝固剤。その秘められた力について、伊那食品工業 森田豊美さんにお話を伺いました。



Shop Data

かんてんばば Café初台店
住所:東京都渋谷区初台1-32-24
Tel:03-5358-8807
営業時間:10:00~19:00
定休日:月曜日
URL: <http://www.kantenpp.co.jp>

のなんです。寒天は水分をゲル化するため、保水性が上がるという特徴があります。そこで、お饅頭の生地を作る際に少量の水分でも溶けやすい寒天を練りこんだのだそうです。すると、蒸しあがった皮は冷蔵庫に入れても硬くならず、冷たいままでも口どけがよい。そして、お饅頭生地

に配合できる特別な寒天(種助)が開発されました。現在では、ほとんどの和菓子店ですべて使っているほどの人気商品。和菓子だけでなく、しっとり感を出したいスポンジや、米粉を使用したパンにも効果があるんですよ。

それから、流通菓子での需要もあります。個人店と違い製造から販売までの期間が長いので、今までは水分が抜けやすいので、防いだのですが、そうすると重たい食感になってしまふ。そこで、寒天が注目されているという訳なんです。

寒天は天然素材の食品であることも利点のひとつ。カラギーナンやペクチンを使ってお菓子を作った場合、原料表示が「食品添加物」になってしまうので、寒天でそれらと同じような食感を作れないか、という声も多くなっています。それから、食品以外でも、歯科用の印象材や化粧品など、思いがけない場所での需要

も増えています。日本が発明された寒天ですが、5、6年前から、伊那食品工業が技術支援する海外の企業での生産が伸びています。寒天イコール和菓子、という先入観がないためでしょうか。外国で、思わぬところに寒天が...ということもありました。



飲料に適度なトロミをつける寒天は老人介護の分野でも大活躍

数十年前には思いもよらなかったフィールドでの需要が増え、寒天の潜在的な力には驚かされるばかりです。今後とも未知なる可能性を発見し、より良い開発ができればと考えています。

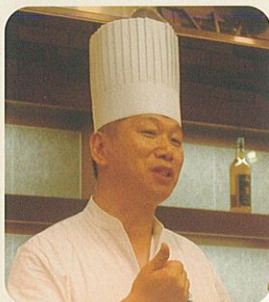
皆さんも、和菓子やデザートというイメージは捨て、寒天の可能性に挑戦してみたいいかがでしょうか?

「オ・グルニエ・ドール」 西原金蔵シェフを迎えて

テーマ「小麦粉による味の違い」

PÂTISSERIE AU GRENIER D'OR

パナデリア講習会



西原 金蔵氏
Kinzo Nishihara

Profile

1953年岡山県生まれ。京都グランドホテル入社後に、辻調理師専門学校入学という珍しい経歴を持つ。78年に渡仏し、パリのレストラン「レカミエ」などで修業。帰国後、神戸「レストラン・アラン・シャベル」のシェフ・パティシエを務め、87年に再度渡仏し、リヨン郊外にある「レストラン・アラン・シャベル」本店の製菓長に就任。帰国後は、銀座「ロオジエ」、「神戸マリンホテルズ舞子ビル」などのシェフ・パティシエを経て、2001年6月、京都に「パティスリー オ・グルニエ・ドール」をオープン。



こだわり道具

講習会中、目を惹いたのが道具使い。随所で効率の良さを追求する西原氏だが、それはあくまでもおいしさのため。ワンランク上の味わいと美しさを生み出すための、独創的なアイデアが詰まっている。

道具箱



頑丈なケースを開けるとナイフ類がずらり。きちんと手入れされた大小様々なナイフは、料理人顔負けのラインナップ。仕上げの美しさへのこだわりはこんな所かもうかがえる。

オリジナルグッズータルト成型用

まるで黒板消しのように見えるこれは、板に発泡スチロールを貼り付けた手作りグッズ。フィナンシェ型にタルト生地を乗せて、グッズと押し付ければ、あっという間にタルト生地の敷き込みができるという優れもの。同じ作業をできるだけ均一なレベルで仕上げるためのアイデア。



7連伸縮カッター



生地を四角くカットするときに大活躍するのがこれ。好みの幅に合わせてコロコロと転がすと、6本の帯状生地が出来上がる。より早く同じ作業を繰り返すことが出来るため、生地への負担が軽い。

お手製グッズーカット用

もうひとつのお手製グッズがこれ。板の面を冷凍スチート生地に当て、定規とカッターで一つ一つ丁寧にカットしていく。見た目の美しさに決して妥協しない西原氏の姿勢がうかがえる。



2

006年、春。パナデリア事務局にて。「西原金蔵シェフに講師をお願いできた良いですね」

京都に店を構える「オ・グルニエ・ドール」の西原金蔵シェフといえは、言うまでもなく、関東、関西、いや全国を問わず菓子好きが憧れる存在だ。

「京都から来ていただくのは大変だし、お忙しいから...」そんな理由で今まで何となく腰が引けていたパナデリア。しかし、今回は何か不思議な予感があった。

「よし。京都まで行ってお願ひしてみるか!」パナデリアを主宰する三宅は、「もう」もなく、京都へ旅立っていた。

そ

して、数カ月後、なんとも嬉しいことに予感ば現実のものとなった。今回のテーマは、「小麦粉による味の違い」。焼菓子にシチュワーズ、サブレ生地、と小麦粉は重要な役割を担っているが、実際にはデュロレーや乳製品などに比べ、味の質や違いがあまり注目されていないという現状がある。しかし、その一方で、小麦粉による味の違いや食感の違いを活かしたお菓子作りをするパティシエがいることも事実だ。また、パンを筆頭にフランス産や国産小麦など、粉に対する意識の高まりが確かな流れとして存在している。そこで、西原氏とその違いを考えながら、素晴

午

後1時、パナデリア主宰、三宅の挨拶で講習会がスタートした。小麦粉がテーマということで、快く協賛していただいた日本製粉株式会社の三島氏の挨拶が続く。そして、

「今日は、来て良かったなと思って帰ってもらえるように頑張ります。お菓子には卵、小麦粉、油脂と砂糖という4大素材がとても大事です。ですから、小麦粉の味を比べるという内容は非常に面白いと思いますよ」

と西原氏が、今回の意気込みを語る。「私には、アラン・シャベルという素晴らしい人との出会いがありました。彼が大切にしていたのは、基本。そして、いかに基本を踏まえ、そこから

ら脱することができるといことです。私は、5年あまり、フランスでシャベル氏について学びましたが、そこから感じ取ったのは、配合と作り方をきっちり行うことの大切さ。そして、よりおいしくするために、どう考えたら良いのかということだ」

ご存知の通り、アラン・シャベル氏は今世紀最大の料理人と称される偉大な人物である。その崇高な料理哲学である「ルセット(レシビ)を越えるもの」を通じて、料理に携わる世界の人々に多大なる影響を与えた。

「自分は誰のために作るのか?例えば、親が子供ののために作る必要がある。そういう気持ちをもって心で作ることが必要なんです。実際、私はシャベル氏に出会うまで、そのことに気が付いていませんでした。パティシエは、特にルセット通りに作ることを求めがちなものかもしれません。まずは、素材を食べて感じ取り、イメージを膨らませ、そして作ってみること。シャベル氏との出会いから得たものを、自分を通して皆さんに伝えられたら、そう考えています」

シャベル氏の隣に座り、最高級のレストランで最高の料理を食べながら、西原氏がつかもうとしたこと。それは、何がおいしくて、何がおいしくないのかという最高の舌を持つ料理人の感覚だった。テーブルを囲みながら感想を言い合い、感じる、ことが大切なんです、と西原氏は言う。

今回作っていただいたお菓子

西原氏のお菓子への愛情と哲学がギュッと詰まったお菓子たち。できたては格別のおいしさ!

シブスト フランボワーズ



高温の焼きこてでしっかりと焦がした砂糖はバリッと香ばしく、その下に広がるシブストクリームはふんわりと軽やか!卵と生クリームのコクとフランボワーズの甘酸っぱさ、そしてキャラメルのような苦さが口一杯に広がる。

マドレーヌ



ミキサーでしっかりと泡立て、一晩寝かせた生地を使う。卵とバターと素材な風味に力強さを与えているのが、しっかりと効かせた塩とレモンの存在。きめ細かく、スルスルと溶けるような繊細な食感ほ、オ・グルニエ・ドールならでは。

サブレ



作り方はごくシンプルながら、驚くほど軽くサクサクとした食感。フレッシュなローズマリーを刻んで練りこんだサブレは香り高く、新鮮な味わい。粉末状のミシロ・コーヒーや紅茶(アールグレイ)を練りこんだものでは、軽さやサクサク感があって面白い。

ケーキで食べ比べ!

小麦粉の違いについて、参加した皆様に聞いてみました



ハート(灰分0.36、たん白7.5)
流通量の多い、一般的な薄力粉

コメント

- ・キメは細かいけれど、粉自体にそれほど強い印象は残らなかったです
- ・食べなれたいつもの味という感じでした

アフィナーージュ(灰分0.38、たん白8.2)
口どけの良さと小麦の風味を追求した薄力粉

コメント

- ・粉の味わいがありながらも、ケーキの繊細さもあって良かった
- ・味に奥行きがあり、飲み込む時に残る粉の香りが印象的でした。

グーデリエール(灰分0.71、たん白9.5)
石臼挽き粉。小麦の風味・旨みの強い味のある粉

コメント

- ・強い香りがあるパン屋さんの焼き菓子のよう。シコシコした食感で味わい深く、好みの味でした。
- ・フランスのケーキに近いインパクトのある粉の風味が印象的。噛むほどに味が出る感じが好き

Shop Data

パティスリー オ・グルニエ・ドール
京都市中京区堺町通錦小路527-1 TEL:075-213-7782
営業時間:11:00~19:00 定休日:水曜日、第2火曜日(不定休)

そして、さつそうシブストフランボワーズのバートシクレに取り掛かる。

「シブストというのは、お菓子のいわばヌーベルキュイジーヌなんですよ。伝統的な料理では、ソースをいかに食べるか、ということが重視されました。そのために、肉汁を出してソースに戻し、濃度のあるものに仕上げた。三方、ヌーベルキュイジーヌでは素材の肉汁を出さないような調理をした。すると、重いソースが味の邪魔になり、自然に、軽いソースが求められるようになった。これが、料理のヌーベルキュイジーヌです。これをお菓子に置き換えてみると、伝統的なのはアングレーズソースに小麦粉を入れて濃度を出したクレームパティシエール、そしてヌーベルキュイジーヌの場合は、これにより軽さをだしたものの、イタリアンメレンゲを加えたシブストクリームになります。つまり、シブストのおいしさは軽さでもある。ですから、空気をいかに入れるかということ、を自分なりに考えアレンジして作っています」

と、食文化を踏まえてシブストを分析、目的を定めること。そこに、それぞれのプロセスがやってくる、と西原氏。人生にもつながるような、重みのある言葉に、会場も真剣な表情を増していく。

「この生地は、タルト向けに考えられた配合です。砂のように崩れるという意味のサブレとは食感が違うんですよ」

マープル台の上に小麦粉のフォンテーヌを作り、

中央でバターと粉糖、塩、バニラシガーをふくくらしとした手でやさしく混ぜ合わせていく。

「バターには手の体温が良いんですよ。ゆつくりとやさしく溶かしてくれまますから。そうしたら、卵を少しずつ加え、卵のレシチンの力を借りて乳化させていきます」

ここでのポイント、直接粉に水分が入り込まないようにすること。完全に乳化したら、カードであわせ、一気にサブライージュ。

「乳化しているから、サブライージュしてもグルテンが出にくいんです」

確かに、生地は驚くほどきれいに手から離れていく。

「これは、粉の周りを油脂が覆っている状態。サブレは、逆に油の周りを粉で包むという作業です」1つ1つの工程を明解に分析し、それにふさわしい作業が着々と進む。そして、バートシクレを伸ばす作業では、

「このまま伸ばすと、ついつい大きくなってしまおうでしょう。そうすると、時間がかかって生地が軟らかくなってしまおうし、作業もしにくい。ですから、私は重量を割り出して、その分を計量し、丸めています」

一般的なのは、大きめに伸ばし、余分な生地を切り落とすという方法。ところが、西原氏は丸めた生地を上から抑え、ちょうど良い大きさに伸ばしていく。その厚さは、びつたり2.5mm、まっ

たく余分が出ない。驚きはそれだけではなかった。次に、フィナンシェ型に仕込む生地を2.5mmの厚さに伸ばし、バйкаッターで瞬く間にカットすると、小さな黒板消しのようなものが登場した。型の上に生地を乗せ、その黒板消しでそとと押える。すると、見事に型の内側に生地が貼り付けられていた。

「より早く同じ作業を繰り返すように」と考えたんです」

と微笑む西原氏。既成概念にとらわれず、本当に大切なことを追求するその姿は、モダンでさえある。生地を伸ばす際も、常にキャンパスシートの上で行う。くつきにくく、粉で作業台を汚さないためだ。確かに、ルセツトを越えた西原氏の心がそこに見える。

秘

「私は通常、シブストは四角いフィナンシェ型で仕込んでいますが、これには理由があるんです」

西原氏にとって、シブストでの目的は軽さにある。つまり、軽さのために、それぞれの作業があるのだ。

「シブストクリームは、ひとつずつ型に流し入れると、最初と最後では甘さも食感も変わってしまう。でも、こうすれば変わらないでしょう?」そういつて、大きなバットへ、クリームを、気に流

最

後は、仕上げのキャラメリゼ。「このタイプでないと、バリんと厚さのある船が作れません」

と持参した焼きこてを使い表面を船状にしたら、シブスト・フランボワーズの完成だ。小さなこのケーキに、これほどの思いが込められていたのか、と感慨深い。

全てが完成すると、西原氏はディスプレイに取り掛かる。麦の穂や粒、持参の道具たちに彩られ、サブレやマドレーヌに魔法がかかる。無機質な道具だったホイッパーやボウルまでもが、オブジェと生まれ変わり、瞬く間に、お菓子の芸術が創り上げられる。口に入れるその瞬間までも演出する西原氏の考え方に、会場からため息ももれた。

そして、試食タイム。まずは、小麦粉の違いを味わうべく、日本製粉で用意してくれたバウンドケーキを試食する。

「皆さん、同時に食べましょう。感じ方は全員違うはず。ある人が感じた香りを、このこ

とかな?とかみ締めてみる。そういう体験を私は30歳の時に、シヤルベ氏から受けたんです」

一番ボビエラーな「ハート」そして口どけと風味の良さにこだわった「アフィナーージュ」さらには石臼挽きで風味の強い「グーデリエール」の順に試食を開始。

「アフィナーージュは口どけが良いですね。グーデリエールは風味が力強いから、シュー生地に使ってもおもしろいんじゃないかな。皆さんはどうですか?」

「アフィナーージュの口どけが好きです」

「こうやって食べ比べると味が違うのがわかります」

と、広がる味や食感を、参加者全員がしっかりと感じとったようだ。技術やレシピを学ぶだけではなく、西原氏を通して、食のあり方を問う。あくまでもやわらかい物腰の中に息づく強い情熱、それこそが西原氏の魅力なのだろう。

「教えることの大切さ、そして学ぼうとする力。そのフランスがとれてはじめて、伝わっていくんです」

そう語った西原氏。今回の講習会を通して、西原氏が今までの人生で受けた様々な料理、人生哲学までも感じ取ることができたのではないだろうか。参加者はもちろん、今回参加できなかった方々にも、西原金蔵氏の思いが伝わることを心から願いたい。

秋冬といえば、これ! 栗を使ったパンとお菓子

凝固剤に有機特集…あんぱん特集はまあいいとしても、今回の会報はやたら重〜いテーマだったなあ、なんて疲れ気味のあなた。でも、もう大丈夫!最後は焼き栗のように、はじけまくったダジャレワールドに突入です。さて、今回のお題は「栗」。なんてくだらないなんて思わずに、じっくり、お付き合いくださいな。ほら、あなたのまわりにも、びっくりするほどおいしい栗のお菓子やパンがごろごろいませんか? 栗の楽しみは食べるだけじゃありません、笑いを誘ってこそ栗! (何のこっちゃ?) さて、このページを見て、あんぱん口をあけて呆れる人が多いか、パナデリアの意外な才能に感心してゆっくり微笑みながらうなずく人が多いか、楽しみだなあ。 ※期間限定商品もありますので、お店に出かける前に確認をお忘れな!

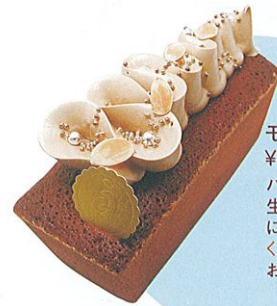
渋皮栗入りシュートレーン
¥1,050 (ブノワトン)

自社製粉の石臼挽き小麦・フスマ・胚芽を使った滋味深い生地は、渋皮栗とドライフルーツ入り。クリスマスのくりものにも!



焼き栗あんぱん ¥140
(パン焼き人)

栗そっくりのあんぱんは、天津甘栗をたっぷり使った贅沢な味わい。あんぱん口を開けてどうぞ!



モンブランウィークエンド
¥2,730 (ア・ボワン)

バターたっぷりのリッチな生地の中にはなんと、棒状に絞った栗のペーストが。くりゃ〜まいったの濃厚なおいしさです!



クグロフマロン
¥1,890
(パティスリー ジャック)

栗がごろごろ入ったケーキ生地はほろりとした優しい口当たりで、くり返し食べたいくなるおいしさ。これを食べずして年をくり越せない!

タルト・マロン・カシス
¥420 (シェ・シーマ)

しっとりまろやかな仏産マロンペーストに、甘酸っぱいカシスを詰めたタルト。ちょっと意外な組み合わせにびっくり!



マロン ¥290
(ブーランジェリー ベー)

秋景色満載のデニッシュは、たっぷりのマロンペーストとアーモンドクリームに渋皮栗とクルミ、フォンダンをトッピング。見るからにおいしそう、思わずぐぐり。



バルケット・マロン・カシス
¥380 (オー・ブティ・グルマン)

カシスとマロンがたっぷり詰まったタルトの上に、マロンクリームとカシスクリーム。マロンのコクとカシスの酸味がしっくりいい感じ!



山栗シコラ ¥168
(たま木亭)

ぱっくり開いた口から覗くのはマロンペーストとチョコレート。カリカリのアーモンドもたっぷりでダイナミックなおいしさです。



モンブラン ¥380
(ラ・ベッシュ)

和栗とシロップのみで作られたマロンクリームのおいしさを堪能したい。作り立てを渡してくれるから、メレンゲがさっくり!

From Editors

古くはニカワに端を発する凝固剤、近代農法の逆を行く有機に、日本でパン文化を育んだあんぱん。温故知新と言いますが、新しさを求めて可能性に挑んだ先に見えるのは古の知なのかもしれません。(ヤムココ)

慣れないダジャレにくり(苦)しみつつも、なんとか裏表紙をクリア。何度もうくり返しお付き合いいただきありがとうございます!くり(これ)でほんとにおしまい、ゆっくりじっくりヴァカンスをおくりま〜す。(Mitsuyonn)

日本が世界に誇る(!?)あんぱん。パン職人はもちろんそれを支える餡職人、その方たちの情熱は、フランス一直線だった私の心を少し日本に向けてくれました。将来はアルザス移住&京都に別荘、が私の究極の夢です。(パンナ)

餡、カカオ、麦、凝固剤…身近な食材のなかに、時空の旅への入り口が。現代のお菓子を味わいながら遠く思いを馳せる作業には、薦で覆われた遺跡の壁を探って古い扉を発見するようなきめきがあります。(Asca)

大地の恵みと天の恵みに支えられて生きている私たち。その恵みに恩返しをするために何をしたらいいの。答えはひとつ。その自然の循環を壊さないこと。なあって、普段から食べすぎで、自分の体内の循環も壊している私には言う資格ないか。(うらん)

エクアドルのカカオ農園に行ってきました。乗り継ぎで21時間のフライトは結構地獄でした。農園で走った熱帯のフルーツ、それも完熟オーガニック。それは、まさに天国の味で、文字通り天国と地獄を実感した旅となりました。(茶通)

店名	住所	電話番号	営業時間	営業時間
ア・ボワン	東京都八王子市追分町23-15	0426-22-0333	10:00~19:00 (日・祝~18:00)	月・火
ウィーン菓子工房 リエンベルグ	神奈川県川崎市麻生区上麻生4-18-17	044-966-7511	10:00~18:00	火・第1・第3月
エコー・クリオ	東京都豊島区要町3-9-7	03-3958-7058	10:00~19:00	火・水
オー・ブティ・グルマン	東京都町田市南成瀬4-1-15-1F	042-723-0019	10:00~20:00	火
オーボン・ビュタン	東京都世田谷区等々力2-1-14	03-3703-8428	9:00~18:30	水
甲斐小麦のパン屋 フォルトゥーナ	東京都世田谷区世田谷1-10-19コーポオパ101	03-3706-1977	7:00~19:00	火・祝
カタネベーカリー	東京都渋谷区西原1-7-5	03-3466-9834	7:00~18:30	月・第1・3日
木村屋總本店	東京都中央区銀座4-5-7	03-3561-0091	10:00~21:00	無休
金麦	東京都港区白金台5-11-4	03-5791-4536	9:00~20:00	水
薫堂	神奈川県横浜市泉区東町3857-10	045-805-0403	10:00~20:00	月・日
シェ・シーマヶ谷本店	東京都千代田区九段南4-5-14	03-3222-4031	10:00~19:30 (金~20:00, 土~17:00)	日・祝
シェルフアンメール	埼玉県さいたま市中央区鈴谷8-9-10-102	048-856-3997	11:00~20:00 (土日祝7:00~19:00)	月・第2火
ジャン・ポール・エヴァン表参道ヒルズ店	東京都渋谷区神宮前4-12-10本館1F	03-5410-2255	11:00~21:00	表参道ヒルズに準ずる
ゼルコバ	東京都立川市西砂町5-6-2	042-531-2392	10:00~17:00	火・水
たま木亭	東京都宇治市五ヶ庄新開14-91	0774-38-1801	7:00~19:00	月・第2・4火
デュム ラテ	東京都港区南青山6-13-9-2F	03-5464-2604	11:00~20:00	水
ドク自由が丘大丸ピーコック店	東京都目黒区自由が丘2丁目15-3	03-5726-1640	9:00~21:00	無休
ノリエツ	東京都世田谷区赤堤4-40-7グリーンヴィル1F	03-3321-7784	9:00~19:00	水
パティスリー ジャック	福岡県福岡市中央区大名2-12-5	092-712-7007	9:30~19:00 (日~18:00)	月
パナデリア シェスタ	神奈川県横浜市青葉区奈央5-4-1	045-963-5567	10:00~19:00	月
パンステーション・プロローグ	神奈川県横浜市青葉区美しが丘西1-3-10	045-902-7879	7:00~20:00	月
パン・ド・ラサ	東京都世田谷区梅丘1-29-6	03-3425-4774	7:30~19:00	月・第2・4火
パンピオロジック 空我	山梨県南アルプス市藤田2154-1	055-283-8040	10:00~20:00頃	月・火
パン焼き人	東京都世田谷区代田1-35-13	03-3421-9399	11:00~21:00 (月~19:00)	火
ビエール・エルメ・パリ 青山	東京都渋谷区神宮前5-51-8ラ・ボルト青山1-2F	03-5485-7766	11:00~21:00 (土・日・祝~20:00)	不定休
ピッコリーノ	東京都町田市野津町830	0427-35-0201		無休(店舗販売)
ラジガット コムシワ アド オネサカ	兵庫県神戸市御幸町7-11-16 三宮ビル南館地階	078-242-1506	8:00~20:00 (ブーランジェリー) 9:00(土・日祝11:30)~	水
ブーランジェリー ブー	東京都渋谷区上原1-22-2良美ビル1F	03-5465-2333	9:00~19:00 (日・祝~18:00)	水・第3火
ブーランジェリー ベー	東京都緑区東大泉3-16-32	03-5387-3522	10:00~19:00 (日~18:00)	月
ブーランジェリー ラ・セゾン	東京都渋谷区代々木4-6-4エクセル代々木1F	03-3320-3363	7:00~20:00	第4月
ブーランジェリー ラ・テール	東京都世田谷区三宿1-4-24	03-3422-1935	7:00~19:00	無休
ブノワトン	神奈川県伊勢原市板戸645-5	0463-91-6710	10:00~18:00	火・不定休
プロトランド	渋谷区上原2-30-5 [CAFE SO] 1F	03-5453-1010	10:00~19:00	月
ベッカリフ デブル	東京都府中市天神町3-16-2ハルススモール	042-364-5550	9:30~18:30	日・祝祭日
穂の香	神奈川県横浜市青葉区新石川1-22-1-102	045-911-2987	7:00~19:00	月・第1・3火
メイン・ベッカー	千葉県市川市新井1-6-7	047-358-3700	9:30~19:00	日・第1・3月
マダムミクニ	東京都新宿区若葉1-18	03-3351-3811	11:00~19:00 (L.O.18:30) 11:00~17:00 (L.O.16:00)	月
ユ・ハイム・ディ・マイスター 丸ビル店	東京都千代田区丸の内2-4-1丸ビルB1F	03-5220-3301	11:00~21:00 (日・祝~20:00)	丸ビルに準ずる
ラ・ヴィ・エクスプレス	東京都世田谷区舟橋5-23-7	03-3304-2771	9:00~20:00 (土・日・祝8:00~)	火・第3水
楽庵	東京都町田市成瀬が丘3-1742-51	042-732-0770	10:00~19:00 売切れ次第終了	月・火
ラス・ブランドール	東京都大田区南久が原2-1-20	03-3752-5119	10:00~19:00	水
ラ・テール洋菓子店	東京都世田谷区池尻3-27-10	03-5486-5489	10:00~20:00	無休
ラ・ベッシュ	奈良県吉野郡大淀町新野190-1	07463-2-2484	9:30~18:30	火
リ・スーリー ダンジュ	東京都国分寺市西元町2-17-10	042-304-3255	9:30~20:00 (日・祝~19:00)	月
Le pain au naturel・Café SORA	東京都目黒区八雲5-19-7たか羽マンション1F	03-3718-9970	10:30~18:30 (土・日・祝~9:30)	日・祝(不定休)・第1月
ロフゾー・ド・リヨン	東京都文京区湯島3-42-12	03-3831-9901	11:00~22:00	火・第3水